



Dieses Projekt wird durch Mittel des Europäischen EU-Fonds zur Regionalentwicklung mitfinanziert.
Gemeinschaftsinitiative INTERREG III A Italien - Österreich. Projekt "Die Käsestrasse der Bellunesischen Dolomiten:
eine Route, auf der man das Land, seinen Duft und seinen Geschmack entdeckt" Cod. VEN 222065.



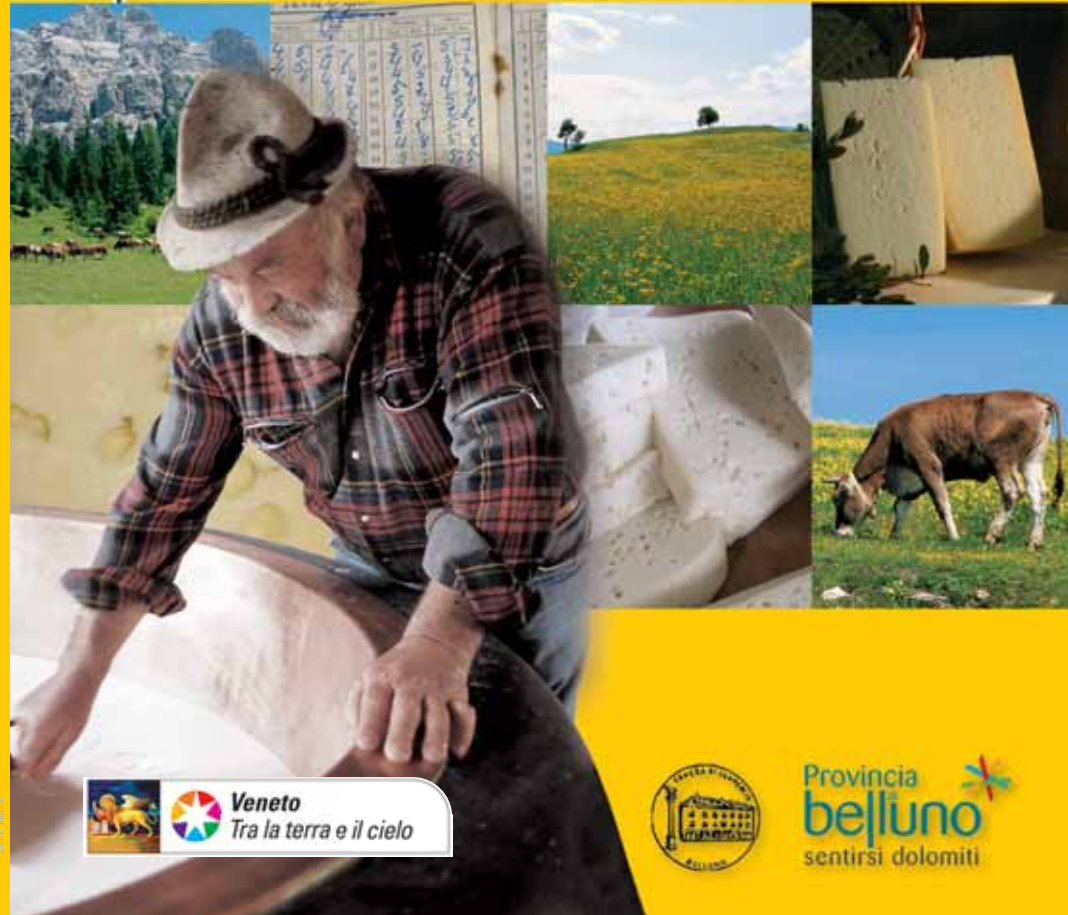
KOSTENLOSE AUSGABE



KÄSE AUS DEN BELLUNESISCHEN DOLOMITEN

WIE WIRD ER GEMACHT UND WIE SCHMECKT ER AM BESTEN?

KÄSE AUS DEN BELLUNESISCHEN DOLOMITEN WIE WIRD ER GEMACHT UND WIE SCHMECKT ER AM BESTEN?



KÄSE AUS DEN BELLUNESISCHEN DOLOMITEN

WIE WIRD ER GEMACHT
UND WIE SCHMECKT ER AM BESTEN?



Diese Broschüre wurde im Rahmen des Regionalprojekts “DIE KÄSESTRASSE DER BELLUNESISCHEN DOLOMITEN: EINE ROUTE, AUF DER MAN DAS LAND, SEINEN DUFT UND SEINEN GESCHMACK ENTDECKT” – von der Provinz Belluno und der Handelskammer Belluno (in Zusammenarbeit mit dem Verband der venetischen Milch- und Molkereibetriebe) herausgegeben und durch die Initiative Interreg IIIA Italien – Österreich finanziert. Wie bei allen grenzübergreifenden Projekten wurden die Maßnahmen in Zusammenarbeit mit den ausländischen, und in diesem Fall den österreichischen Verbänden geplant, und im genaueren mit dem Tourismusverband Lienzer Dolomiten aus Lienz in Osttirol, dem Tourismusverband Hochpustertal aus Sillian, dem Verein zur Förderung des Stadtmarktes Lienz und dem Bozener Partner “Kulturzentrum Grand Hotel Toblach”. Das Projekt stellt eine ausgezeichnete Gelegenheit dar, die althergebrachten, traditionellen bergbäuerlichen Produkte, und im speziellen den Käse, aufzuwerten und damit eine enge Synergie zwischen Förderung des Territoriums, des Fremdenverkehrs und der lokalen Kultur ins Leben zu rufen.

Es gibt einen offensichtlichen Zusammenhang zwischen Fremdenverkehr, Gastronomie und dem Schutz und der Förderung von qualitativ hochwertigen heimischen Produkten. Diese stellen vor allem in Berggebieten eines der wichtigsten Elemente für die Kommunikation mit den Gästen und Besuchern dar und tragen gleichzeitig auch zur Identitätsbildung und -erhaltung der in den Berggebieten heimischen Menschen bei.

Diese grundlegende Projektphilosophie ist auch für die anderen nahen Berggebiete in der Provinz Bozen und in Osttirol gültig.

Die Region Venetien hat sich mit projektspezifischen Maßnahmen zum Erhalt und der Entwicklung der Käsereien vorgenommen, deren Arbeit zu unterstützen und ihre Produkte der breiten Öffentlichkeit näher zu bringen. Dies erfolgt durch eine wirkungsvolle und erfolgversprechende Verbindung von gastronomischen und touristischen Angeboten, für die sich unsere Region ausgezeichnet anbietet.

Auch die nahen Interregpartner werden die Herstellung und die Vermarktung ihre lokalen Produkte mit den gleichen Gedanken unterstützen und vorantreiben, und so soll schließlich ein grenzüberschreitendes Fremdenverkehrs- und Produktionsgebiet geschaffen werden.

Wir glauben, dass **Die Käsestrasse der Bellunesischen Dolomiten** ein Instrument sein wird, mit dem sowohl das lokale, als auch das grenznahe Reichtum an materieller Kultur und bergbäuerlicher Identität weitergegeben wird und das den Konsumenten und Touristen ermöglicht, mit der Geschichte und den Berggemeinden, die über Jahrhunderte hinweg eben jene Produkte mit harter Arbeit, viel Fantasie und Einfallsreichtum geschaffen haben, in direkten Kontakt zu treten.

Avv. Fabio Gava

*Regionalassessor für
Wirtschafts und Institutionspolitik*

Dott. Luca Zaia

*Vizepräsident des
Regionalausschusses für Venetien*



Auf dem heutigen Markt haben Produkt, Territorium und direkte Einbindung des Konsumenten einen gleich hohen Stellenwert, wenn es um die Wertbildung traditioneller, heimischer Produkte geht. Eine besonders wirkungsvolle und effiziente Verbindung finden diese drei Elemente mit der „Käsestrasse“, einem Projekt, das sich die Aufwertung der Käsereien in der Provinz Belluno zum Ziel gesetzt hat.

In der ganzen Welt wird die Viehwirtschaft immer industrieller betrieben. Grosse Betriebe, tausende von Tieren in geschlossenen Ställen und „serienmäßige“ Produktion: So charakterisiert sich die Viehzucht heute, sowohl in Italien, als auch im Ausland. Der Preis, der für diese wirtschaftliche Entwicklung und für den Erhalt der Konkurrenzfähigkeit auf dem internationalen Markt bezahlt wird, ist die Vereinheitlichung der Produkte.

Sich der Herausforderung der „Käsestrasse“ mit ihrer Philosophie einer umweltfreundlichen Landwirtschaft und einer extensiven Viehzucht zu stellen, ist aus wirtschaftlicher Sicht ein gewagter Schritt, kann aber die Unterschiede eines so facettenreichen – und vor allem konsumentenfreundlichen - Territoriums besonders hervorheben.

Mit diesem Projekt möchten wir die traditionellen Produkte mit der heimischen Gastronomie verbinden. Alle Besonderheiten der Bellunesischen Käsesorten werden in althergebrachten Rezepten besonders hervorgehoben. Dies ist ein Weg, die Identität unseres Gebiets wieder zu entdecken und den Gästen unvergessliche und einmalige kulinarische Erlebnisse zu beschern. Mit dem Bellunesischen Käse atmet man den Duft unserer Wiesen ein, verspeist ein Stückchen unserer Dolomiten, nimmt Erinnerungen und Emotionen mit nach Hause.

Die Broschüre *Käse aus den Bellunesischen Dolomiten, wie wird er gemacht und wie schmeckt er am besten* bietet eine detaillierte Auswahl der Käsesorten der Bellunesischen Dolomiten und beschreibt alle ihre Besonderheiten und Qualitäten. Der Leser kann so beim Einkauf schon auf den ersten Blick jene qualitativ hochwertigen Produkte erkennen, die ihre Wurzeln in der althergebrachten heimischen Käseproduktion haben. Der Band ist in 4 Abschnitte unterteilt, wobei sich jeder auf eine spezielle Produktionskategorie bezieht: die traditionellen vom DM 350/99 anerkannten Käsesorten, die traditionellen heimischen Sorten, die Biokäsesorten aus Cansiglio und die „Slow Food“ - Sorten. Über jeden einzelnen Käse gibt es ein Datenblatt mit Angabe der Produktionszone, der Produktionstechnik, dem Aroma und dem Geschmack. Somit wird dem Endkonsumenten ein kompletter Überblick über alle Käsesorten der Bellunesischen Dolomiten gegeben.

Sergio Reolon

*Präsident der
Provinz Belluno*

Paolo Terribile

*Präsident der
Handelskammer Belluno*





Texte: Miro Graziotin

Fotos: Francesco Sovilla, Miro Graziotin,
Archivio Provincia di Belluno

Druck: Graphic Group - Feltre

*Für die hilfreiche Mitarbeit
danken wir Herrn Mario Conz
und dem Verband ONAF Delegation Belluno
e-mail belluno@onaf.it
www.onaf.it*

Die Bellunesische Käsestrasse beginnt eigentlich im Gebiet von Agordo, und im genaueren in Canale d'Agordo, wo der Gemeindepfarrer Don Antonio Della Lucia mit den Dorfeinwohnern 1872 die erste Genossenschaftsmolkerei schuf. Dieses Gesellschaftsmodell kam den Bedürfnissen jener kleinen Dorfgemeinden entgegen, die selbst über keinerlei ausreichende Mittel verfügten, auf lokalen Wirtschaftsverhältnisse autonom Einfluss zu nehmen. Mit dieser neuen Einrichtung wurde ein modernes Genossenschaftsmodell geschaffen, das sich in kurzer Zeit zuerst im ganzen Gebiet von Agordo und dann in der gesamten Alpenregion ausbreitete. Don Antonios Anliegen war einerseits die Gleichstellung und das spirituelle Wachstum, andererseits

Ein Pfarrer und die Käsestrasse

aber auch die Erlangung eines sozialen und wirtschaftlichen Wertgefühls seiner Seelengemeinde.

Mit dem gleichen Kampfgeist setzte er sich mit Taten und Schriften schon im Jahr 1870 für die soziale und rechtliche Emanzipation der Frauen ein. Heute trägt eine der renommiertesten Schulen Venetiens, die Landwirtschaftsschule in Vellai di Feltre, seinen Namen.

Dieser bäuerliche Siegeszug hat also in Don Antonios geliebtem Agordino seine Wurzeln. Seine moderne Form wird aber von einer anderen Molkereigenossenschaft am besten zum Ausdruck gebracht: dem Casél di Celarda im Feltrino. Sie wurde 1895 von zwölf Gründungsmitgliedern geschaffen und war, wie auch viele andere, bis in die 70er Jahre letzten Jahrhunderts operativ. Nach einer Stillstandsphase hat man sie vor ein paar Jahren restauriert und wieder in Funktion genommen. Heute steht sie zur Besichtigung offen und vermittelt ein Bild jener aufrichtigen Solidarität, die sie 80 Jahre lang begleitet und am Leben erhalten hat. Das Casél di Celarda steht am gleichnamigen Bach und nutzte als einziger Betrieb in der ganzen Provinz die Wasserkraft, um die für den Molkereibetrieb notwendigen Geräte mit Strom zu versorgen. In der Provinz Belluno gibt es unzählige Molkereien, allein im Gebiet von Feltre sind es 17, und sie alle erwachen langsam wieder zum Leben. Die Käsestrasse führt auch zu diesen kleinen Museen bäuerlicher Kultur.



Beginnen wir unsere Reise durch das „Käseland“. Die Route, die wir Ihnen hier anhand von Datenblättern vorstellen, führt im Zickzack quer durch die Provinz Belluno und präsentiert ihre Molkereiprodukte – von den exklusiven und edelsten bis zu den alltäglichen und bekanntesten.

Berge, Weiden, Hütten, Milchkühe, Ställe, Schuppen, Bäuerinnen und Bauern, wenig flacher Boden und viele kleine Käsereien, jene Plätze, die seit unzähligen Jahren der Käseproduktion geweiht sind. Wir erzählen vom Käse dieses Dolomitenlands, von seiner Geschichte und seinem Alltag. Einige Käsesorten wurden berühmt und gelangten von den

Der sanfte Geschmack der Dolomiten

Berghütten hinunter in einen modernen Molkereibetrieb in der feltrinischen Ebene, nach Busche. Andere wiederum muss man wie wahre Raritäten aufstöbern, auf Strecken über ver-

sneite Bergpässe und durch Felsschluchten bis hinauf zu den grün schimmernden Hochweiden mit ihren zauberhaften Heuschuppen und Tabià.

Das ist das Reichtum des bellunesischen Lands. Saftige Weiden, fruchtbare Erde, harte Dolomitenfelsen und herzensgute Leute. Der Käse, auf den wir längs unserer Route stoßen werden, verbirgt eine jahrhundertalte Geschichte; eine Tradition, in der die Bergbauern und Käser ihr Können und Wissen, aber auch Innovation, Technik und manuelles Geschick eingebracht haben. Und in einigen Fällen haben auch Zufall und Bizarrerien mitgemischt. Die Herstellung von Käse ist nämlich nicht nur eine Frage von manueller Arbeit und starren Techniken. Genauso wie die Tropfen, die auf einen Stein fallen, ist es auch hier die Zeit, die verändert, formt und Reife gibt. Über die



Qualität unserer exklusiven Milchprodukte wird es wohl nie ein definitives Urteil geben. Mit der Zeit ändert und wandelt sich alles.

Die Namen der Käsesorten, die kleinen Ortschaften mit ihren Molkereien und die Sommeralmen, auf denen das Vieh von der Schneeschmelze im Frühling bis zu den ersten kühlen Septembertagen weidet, überliefern die Ursprünge und die Riten, mit Hilfe derer man sich das Überleben und einen gewissen Status sicherte. Der monatelange Aufenthalt auf den Hochalmen im Sommer hat den Einfallsreichtum unserer Vorfahren angespornt, und so wurden ausgetüftelte Techniken zur Käsekonservierung gefunden - denn der Käse musste häufig die ziemlich mageren familiären Einkünfte auch für den ganzen Winter und das darauffolgende Frühjahr sichern. Italien kann wohl eines der reichsten Käsesortiments der ganzen Welt vorweisen, und auch die Provinz Belluno leistet mit ihrem bekömmlichen und liebevoll und gekonnt gemachten Bergkäse einen stolzen Beitrag dazu.



Auf den schmalen Bergwegen entdecken wir den Geschmack und die Geheimnisse dieser faszinierenden Geschichte. Von Tal zu Tal variieren die Namen, die Bräuche, die Trachten, Hosen, Kleider, Hüte, Tücher, Schürzen und Schuhe, die Redensarten, die Sprache, die für jedes Werkzeug seinen ganz eigenen Namen hat. Und genauso sind auch die Techniken und Handgriffe, mit denen der Käse gemacht wird, von Ort zu Ort verschieden.



Passage nach Nordost



Die Provinz Belluno ist das bergige Herz Venetiens, mit seinen Dolomitengipfeln ist sie der ideale Rahmen der großen Kunststätte in der venetischen Tiefebene, eine unversieglige Quelle großartiger Landschaftsbilder mit unzähligen mikroklimatischen Gegebenheiten, eine natürliche Grenze zu Europa. Geprägt ist das Provinzgebiet durch eine harte und teils unwirtlich scheinende Bergwelt, in der die Menschen früher, wenn die Bergpässe eingeschneit waren, monatelang bis zur Schneeschmelze im Frühjahr vom Rest der Welt abgeschnitten lebten. Und genau jene Pässe waren der einzige Transitweg für die Völker, die aus Nordosten in die fruchtbare padanische Tiefebene gelangen wollten. Die karge und strenge Natur war aber auch der Boden, auf dem die Traditionen und die facettenreichen land- und gastwirtschaftlichen Bräuche und Usancen ihren Ursprung haben, und diejenigen, die sich auf die Reise durch unser Territorium begeben, werden in jedem Tal mit immer wieder neuen Düften und Geschmäckern überrascht.

Diese Broschüre beinhaltet Datenblätter mit Beschreibungen der einzelnen bellunesischen Käsesorten, die die Touristen bei ihrer Reise durch unsere Täler finden. Dabei handelt es sich um Milchprodukte, die untrennbar mit der bellunesischen Küche und den heimischen Traditionen verbunden sind. Der Käse hat in der Nahrungsgeschichte Bellunos eine tragende Rolle - auch weil dem Einfallsreichtum der Melker und Käser eine Unzahl von Sorten und Arten zu verdanken ist. Mit ihrem Käse charakterisieren sich die einzelnen Bergtäler, und sein Duft und Geschmack erzählt die Geschichte der vielen kleinen Käseereien, das Schicksal der Familien, die sich durch die Milchverarbeitung ihren bescheidenen Lebensunterhalt sichern konnten, und er ruft das Bild der verschlafenen Almhütten auf den Hochgebirgsweiden wach.



Der Käse, von dem wir in diesem kurzen Führer sprechen, ist ein Produkt, das dem Wandel der Zeit standgehalten hat und das trotz der rasanten Entwicklung und den einschneidenden wirtschaftlichen Neuerungen eine autonome Präsenz beibehält. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich in den bellunesischen Tälern eine quantitativ zwar bescheidene, dafür aber qualitativ ausgezeichnete landwirtschaftliche Kultur gefestigt. Und sie hat es geschafft zu überleben. Heute werden auch althergebrachte und eine Zeit lang in Vergessenheit geratene Produkte wieder angebaut - wie zum Beispiel die Bohnen aus Lamon (Lamon docet) oder die Ackerbohnen -, sie waren einst die eigentlichen Nahrungsreserven der Dolomitentäler. Der Anbau von Kartoffeln, einem weiteren Grundnahrungsmittel, stieß bei den Talbewohnern und bei einigen Priestern - die damals in den kleinen Bergdörfern die einzige und unumstrittene Autorität verkörperten - auf heftigen Widerstand, was sicherlich einem gewissen Maß an Ignoranz zuzuschreiben war. Am Ende verbreitete sich aber auch diese wertvolle und nährreiche Knolle und sicherte während der Hungersnöte im 19. Jahrhundert das Überleben ganzer Ortschaften. Die kleinen Familienbetriebe, die liebe- und rücksichtsvolle Pflege des Bodens und die natürliche Düngung ohne den Zusatz von Chemikalien verleihen heute den Produkten eine Unverfälschtheit, die man bei denen der intensiv betriebenen Landwirtschaft in den Tiefebenen nicht mehr antrifft. Ein weiteres Produkt der bellunesischen Täler, das auf originelle Weise die Geschichte und das Brauchtum mitbestimmt, ist der Mohn, der getrocknet in vielen Naturheilmitteln rezeptiert, aber auch als Zutat bei vielen Speisen verwendet wird (wie z. B. „Cassonziei“, Brot, Gnocchi, hausgemachten Süßspeisen...). Wenn man dem noch die Gerste, den Roggen, die angebauten und wild wachsenden Waldfrüchte und den Kürbis, der auf einer eigens ihm gewidmeten Messe in Vas gefeiert wird, hinzufügt, dann erhält man ein komplettes Bild über die bellunesische Landwirtschaft. Der Anbau all dieser Feld- und Waldfrüchte ist bis heute noch eng mit den Rhythmen der Jahreszeiten und harter körperlicher Arbeit verbunden - was wiederum eine Garantie für Qualität und Echtheit ist.

Abschließend möchten wir noch den Schaf- und Ziegenkäse nennen, zwei Nischenprodukte, die mehr und mehr an Bedeutung gewinnen. Viele junge Unternehmen haben sich für die nächsten Jahre vorgenommen, mit diesen exklusiven Produkten einen Beitrag zum reichen bellunesischen Angebot zu leisten.



Eine “typische” Geschichte

Die Ernährungsgewohnheiten in den meisten italienischen Regionen stützen sich seit jeher auf drei Elemente: Korn, Öl und Wein. Für eine ausreichende Versorgung mit Proteinen sorgten die Hülsenfrüchten, das Fleisch (das aber natürlich nur selten auf den Tisch kam) und in erster Linie Milch und Käse.

In der Provinz Belluno, einem Berggebiet, in dem praktisch kein Öl und auch nur sehr wenig Wein produziert werden konnte, waren Milch, Käse und Fleisch die essentiellen Nahrungsmittel.

Der Verzehr von Milchprodukten in Form von „Cagliata“ und “Caciotta”



kam mit der Zeit ab. Es ist unglaublich, wie sich ein Nahrungsmittel so tief verwurzeln und mit seinen wenigen immer gleichbleibenden Zutaten, nämlich Milch, Salz und Lab, so weit hat verbreiten können. Mit diesen “bescheidenen Mitteln“ wurde der Grundstein für eine Entwicklung gelegt, die im Laufe der Jahrhunderte unzählige Käsesorten hervorbrachte. Sorten, die sich je nach Form, Konservierung, Verkäuflichkeit, den „Moden“ während der jeweiligen Epochen und den Klima- und Transportbedingungen klar voneinander unterscheiden.

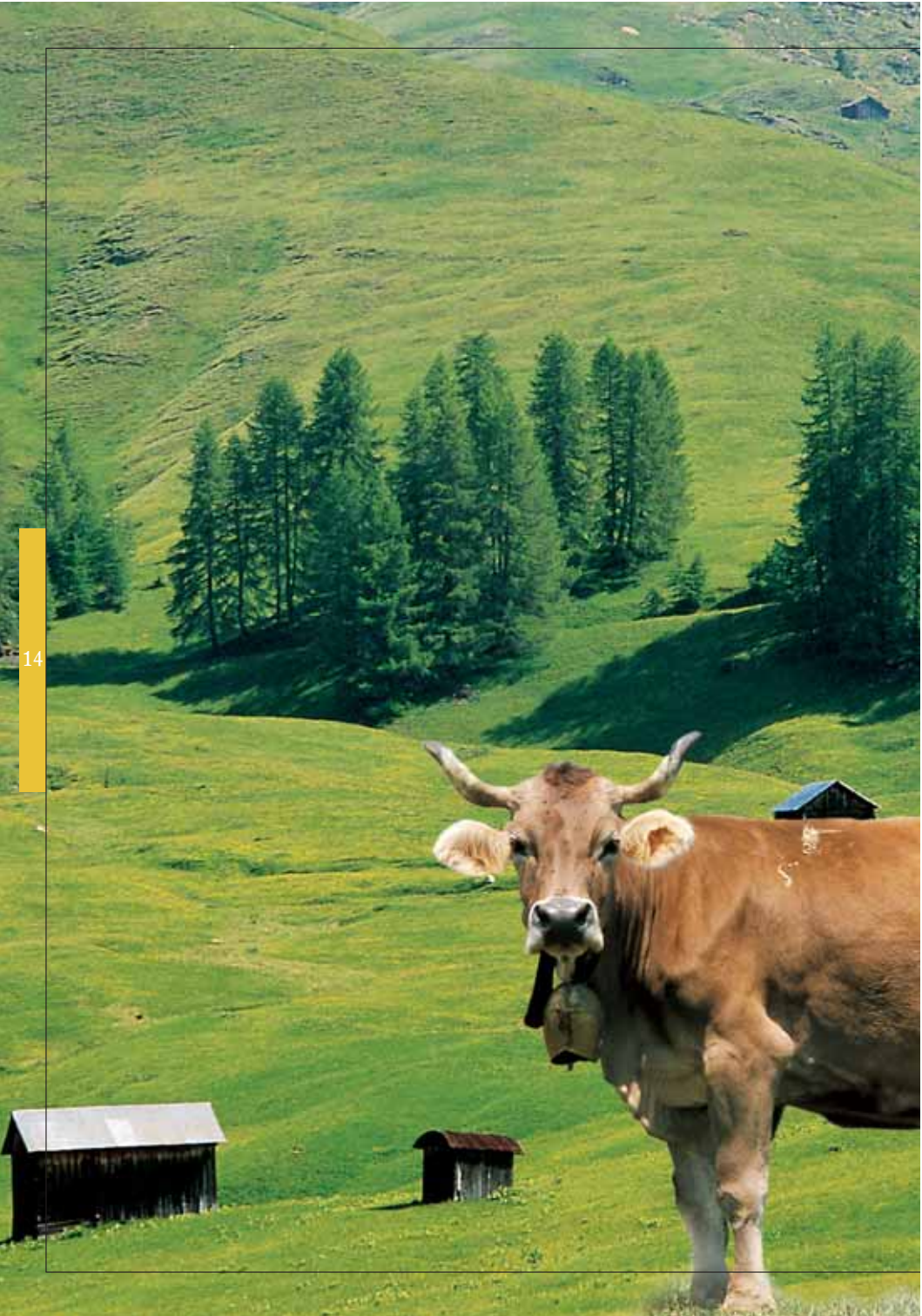
Rund um ihre Charakteristiken wie Form, Gewicht, Fettgehalt, Reifezeit, Konsistenz und Geschmack rankt sich eine ganz menschliche Geschichte, die aus Versuchen, Fehlern, Erfolgen und Zufällen gemacht ist; die Produkte dieses Volksempirismus sind die Grundlage der heimischen Küche und Gastronomie, die heute auf italienisch gerne mit dem Wort „typisch“ (tipico) geschmückt wird. Jedes dieser „typischen“ Produkte, das in Vergessenheit gerät oder wegen falsch interpretierter



12 Fortschrittsgedanken links liegen gelassen wird, ist ein Stück verlorene Geschichte, mit dem auch die Arbeit und die Mühe, mit der es geschaffen wurde, vergessen und aufgegeben wird. Andererseits ist aber jeder „typische“ Käse, der gerettet und somit weiter produziert werden kann, ein wichtiges Zeugnis unserer Geschichte. Auf den Wegen durch die Provinz Belluno auf Käsesuche zu gehen, ist wie eine Reise in die Vergangenheit, eine Suche nach Gerüchen und Geschmäckern, die im Laufe der Zeit immer raffinierter wurden. Dabei kann es schon passieren, dass man nach einem Besuch einer modernen Käserei mit ihren hochtechnischen und präzisen Verarbeitungsmethoden die komfortable Asphaltstrasse verlassen muss, und mit festem Schuhwerk in Richtung der Hochgebirgsweiden hochwandert, hinauf zu den Almhütten und Wiesen, auf denen das Vieh friedlich am Fuß der Felsnadeln weidet und die Senner traditionsbewusst ihrem Handwerk nachgehen.





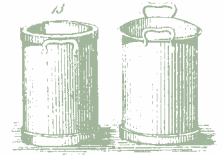


Der Käse



Der Käse ist ein Produkt, das aus entrahmter Milch oder Vollmilch gewonnen wird. Zuerst muss die Milch künstlich oder auf natürliche Weise gerinnen, wobei hierzu oft Milchferment oder Küchensalz zugesetzt wird. Die pasteurisierte oder Rohmilch kann Kuh-, Ziegen-, Schaf- oder Büffelmilch sein, oder auch eine Mischung einiger dieser Sorten. Die ersten Verarbeitungsschritte (Kühlung, Pasteurisierung und Entrahmung), die Verarbeitungsmethoden (Wärmebehandlung oder nicht) und die Reifezeiten und -verfahren sind dann weiter ausschlaggebend für die Verarbeitung zu Käse und für die Charakteristiken des Endprodukts.

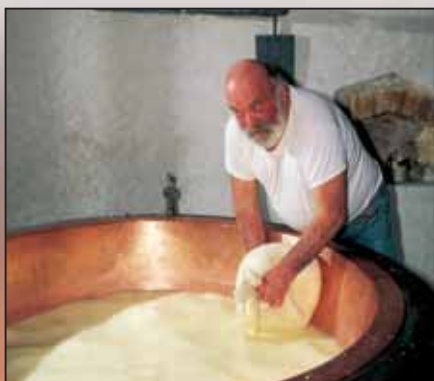
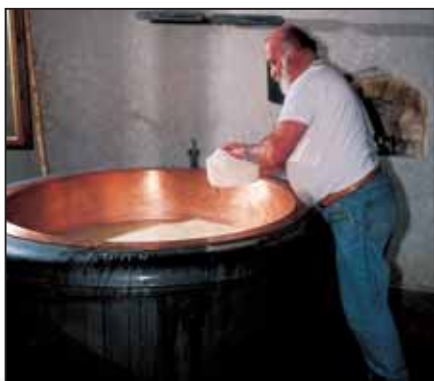
Wie wird er gemacht



Die Verarbeitung von Milch in Käse ist in drei fundamentale Schritte unterteilt: die Milchgerinnung, bei der sich die Molke absetzt, die Säuberung der Masse, und am Ende die Reifung. Gleich nachdem die Milch gemolken wurde, wird die Milchgerinnung eingeleitet. Dabei setzt sich die flüssige Molke von der proteinhaltigen Masse ab, die den Grossteil des Milchfetts enthält. In der Molke bleiben Wasser, Laktose und Zucker zurück.

Die Gerinnung erfolgt entweder durch natürliche Säuerung, einem Prozess, der durch die in der Milch enthaltenen Fermente eingeleitet wird; häufiger ausgelöst wird sie aber durch den Zusatz von Lab, eine Substanz, die aus den Mägen von Kälbern, Lämmern oder Jungziegen gewonnen wird. Die so entstandene Masse, die man „Dicke“ nennt, wird danach mit der Käseharfe in orangen- oder nussgroße Stücke geschnitten, wenn man Weichkäse produzieren will. Bei Halbhartsorten sind die Stücke etwa so groß wie Bohnen und für Hartkäse so klein wie Reiskörner. Nun hat man den „Käsebruch“ erhalten.







Dieser wird dann je nach Käsesorte vorsichtig erwärmt, wandelt sich nach kurzer Lagerung in eine feste Masse und kommt in die sortentypischen Formen (Fascere). Bei der Verarbeitung zu Hartkäse ist an diesem Punkt ein weiteres Abpressen der Molke erforderlich. Anschließend werden die Käselaibe entweder mit Trockensalz oder in einem Lakenbad gesalzen; Dieser Arbeitsschritt trägt zur Geschmacksbildung und zur Lagerfähigkeit bei. Und jetzt ist man beim letzten Schritt, der Reifung, angelangt. Sie kann je nach Käsesorte nur einige Stunden, aber auch monatelang dauern.

MONTASIO DOP



MONTASIO

HALBHARTKÄSE AUS VERGORENER TROCKENMASSE

Produktionszone:

Die Provinzen Belluno, Treviso, Padua
Venedig, Pordenone und Udine

Milch:

Rohmilch oder thermisierte Kuhmilch
Vollmilch oder teilentrahmte Milch aus
zwei oder vier Melken

Reifung:

Von mindestens 2 bis zu mehr als 10 Monaten

Geschichtlich hat dieser Käse im XIII. Jahrhundert seinen Ursprung, und es wird erzählt, dass er erstmals von einem Mönch der Abtei Moggio in der Provinz Udine gemacht wurde. Diese Abtei hatte die Verwaltung aller Almen des Montasio – Massivs in den Julischen Alpen über – und daher stammt auch der Name.

Er trägt die Qualitätsmarke DOP (Denominazione di Origine Protetta) vom 12. Juni 1996.

Der Montasio DOP ist zylinderförmig und 6 bis 15 cm hoch. Der Laib hat einen Durchmesser von etwa 40 cm und wiegt von 5 bis 9 kg. Seine Rinde ist glatt und elastisch und wird der Zeit immer trockener und dunkler. Die weiche Konsistenz des Käseteigs wird während des Reifungsprozesses immer härter und brüchiger und weist gleichmäßig verteilte Löcher auf. Der ursprünglich weiße Teig färbt sich zuerst leicht beige und dann gelblich. Sein Aroma ist mild, weich und zart und wird bei längerer Reifung immer würziger. Als Schnittkäse ist er nach 2 bis 5 Monaten genussreif, bei längerer Lagerung, d.h. nach mehr als 12 Monaten, wird er als Reibkäse verwendet.



CASEL BELLUNESE



CASEL BELLUNESE

HALBHARTKÄSE AUS VERGORENER TROCKENMASSE

Produktionszone:

Das Gebiet zwischen Agordino,
Comelico, Valbelluna und Feltrino

Milch:

Vollmilch oder teilentrahmte Kuhmilch

Reifung:

von 2 bis mehr als 8 Monaten

Sein Name kommt vom Wort "Casél", das im heimischen Dialekt Molkerei heißt. Im Provinzgebiet findet man unzählige dieser abgeschieden gelegenen Caséi, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstanden und bis vor ein paar Jahren als Genossenschaftsmolkereien betrieben wurden. Einige von ihnen, wie zum Beispiel Celarda, Vignui und andere sind heute renoviert und stehen zur Besichtigung offen.

Der Casél ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 30 – 45 cm, ist 8 – 10 cm hoch und wiegt von 4 – 7 kg. Der junge Käseteig ist kompakt und wird mit der Reifung immer bruechiger. Der Casél hat unregelmäßig verteilte Löcher und ist weiß bis leicht beige. Auf der dünnen, hellbraunen und glatten Rinde ist der Name aufgebrannt. Nach kurzer Reifung ist das Aroma noch mild, wird aber mit der Zeit immer würziger und schärfer. Dieser Käse mit mittlerem Fettgehalt eignet sich hervorragend als Schnittkäse. Es empfiehlt sich, ihn in einem Baumwolltuch eingewickelt im nicht zu kalten Kühlschranksbereich aufzubewahren.



MALGA BELLUNESE



MALGA BELLUNESE

HALBHARTKÄSE AUS HALBVERGORENER
TROCKENMASSE

Produktionszone:

Die Bergalmen in den Voralpen
und in den bellunesischen Dolomiten

Milch:

Vollmilch oder teilentrahmte Kuhmilch

Reifung:

von 2 bis mehr als 8 Monate

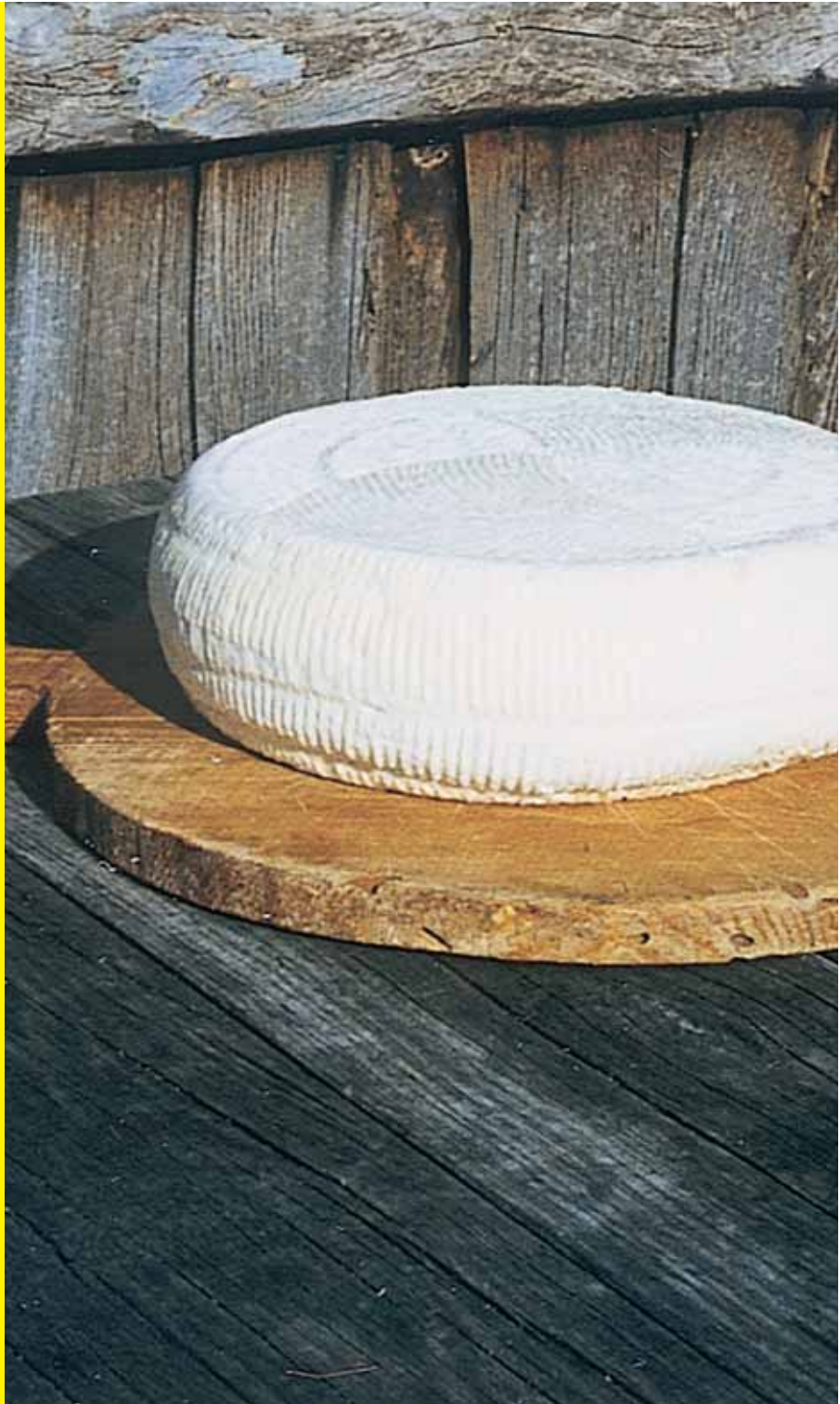
Die Almwirtschaft ist ein Element, das bei den Ursprüngen der bellunesischen Wirtschaft eine wichtige Position inne hatte. Jeden Frühling werden die Tierherden auf die Hochweiden aufgetrieben, und dort findet das Vieh besonders wertvolle und gesunde Gräser und Blumen. Almen gibt es verstreut im gesamten Provinzgebiet. Zwei der schönsten sind aufgrund ihres landschaftlichen Umfelds folgende: die Alm „Malga delle Vette Grandi“ im Feltrino, wo man zu Sommerbeginn eine der reichsten und flächenmäßig größten Blüten des gesamten Alpenraums bewundern kann, und die Alm „Malga Ombretta“, vor der sich die steil abfallenden und strengen Südwände der Marmolada erheben. Alle unsere Almen sind für Touristen und Gäste zugänglich und verkaufen ihre Milchprodukte auch direkt an die Besucher.

Der Käse „Malga Bellunese“ ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 25 – 44 cm, ist 5 – 10 cm hoch und wiegt von 4 – 7 kg. Der Teig ist anfangs kompakt, wird mit der Reifung aber immer brüchiger. Der Malga Bellunese hat unregelmäßig verteilte Löcher und ist leicht beige bis saftig gelb. Sein Aroma ist voll und kräftig und wird mit zunehmender Reifung immer intensiver.

Seine so breitgefächerten organoleptischen Eigenschaften sind auf die Nahrung der Kühe auf den Hochweiden, das heißt das breite Spektrum an Gräsern und Blumen, zurückzuführen.



MORLACCO DEL GRAPPA



MORLACCO DEL GRAPPA

WEICHKÄSE AUS UNVERGORENER TROCKENMASSE

Produktionszone:

Das Monte Grappa - Massiv

Milch:

Teilentrahmte Rohmilch

Reifung:

Bis zu maximal 5 Monaten

Murlak, Murlaco, Burlacco oder Morlacco waren die Namen eines Käse aus dem Gebiet der Hochebene des Monte Grappa. Zur Zeit der Republik Venedig haben Hirten und Waldarbeiter auf dem Grappa aus Kuhmilch einen weichen, mageren Käse aus unverkochter Trockenmasse hergestellt; benannt wurde er nach dem Herkunftsland dieser Senner, nämlich Morlacchia (eine Region in Dalmatien). Die Milch dazu gaben die "Burline", eine venetische Kuhrasse, die heute leider vom Aussterben bedroht ist. Diese Rinder sind klein, haben ein schwarz-weißes Fell, sind kräftig und robust und können daher auch auf den mageren Weiden des Grappa gut leben.

Der Morlacco ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 30 – 50 cm, ist 5 – 10 cm hoch und wiegt von 4 – 10 kg. Die schneeweiße Masse ist weich und hat kleine, aber gut erkennbare Löcher. Seine so breitgefächerten organoleptischen Eigenschaften, die auch in seinem sehr starken und würzigen Aroma Ausdruck finden, sind auf die große Pflanzenvarietät der Hochweiden des Grappa zurückzuführen. Hergestellt wird er direkt in den Almhütten, und man verwendet dazu frische teilentrahmte Rohmilch, die am Vorabend gemolken wurde und dann mit der frischen am nächsten Morgen gemolkenen rohen Vollmilch vermischt wird.

PIAVER



PIAVE

HARTKÄSE AUS VERGORENER TROCKENMASSE

Produktionszone:
Provinz Belluno

Milch:
Vollmilch oder teilentrahmte Kuhmilch

Reifung:
bis zu 15 Monaten

Benannt wurde diese Käsesorte nach dem Fluss Piave, der im Norden der Provinz Belluno entspringt, sie in Richtung Süden durchfließt, die Provinzen Treviso und Venedig durchquert und schließlich in die Adria mündet. Dieser Käse wird seit den früheren 60er Jahren letzten Jahrhunderts produziert.

Der PIAVE wird getreu den antiken Molkereiusancen produziert (diese Usancen sind heute in einer "Produktionsregelung" festgehalten). Der Milch werden zum Dicklegen spezifische Reifungskulturen ("lattoinnesto" und "sieroinnesto") zugesetzt; diese werden vor Ort jeweils aus Milch und aus Molke gewonnen, die ganz spezifische Fermente enthalten und so dem Käse seine ganz eigenen organoleptischen Eigenschaften verleihen.

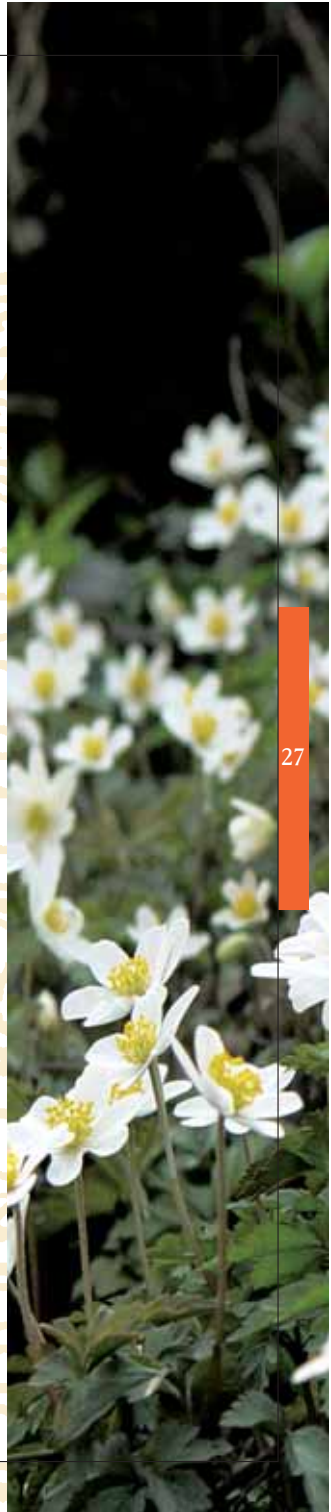
Der Piave ist in vier Reifungsstadien erhältlich:

- frisch - fresco (mit einer Reifung von 20 - 60 Tagen)
- mittel gereift - mezzano (mit einer Reifung von 60-180 Tagen)
- alt - vecchio (mit einer Reifung von mehr als 180 Tagen)
- golden - oro del tempo (mit einer Reifung von mehr als 12 Monaten)

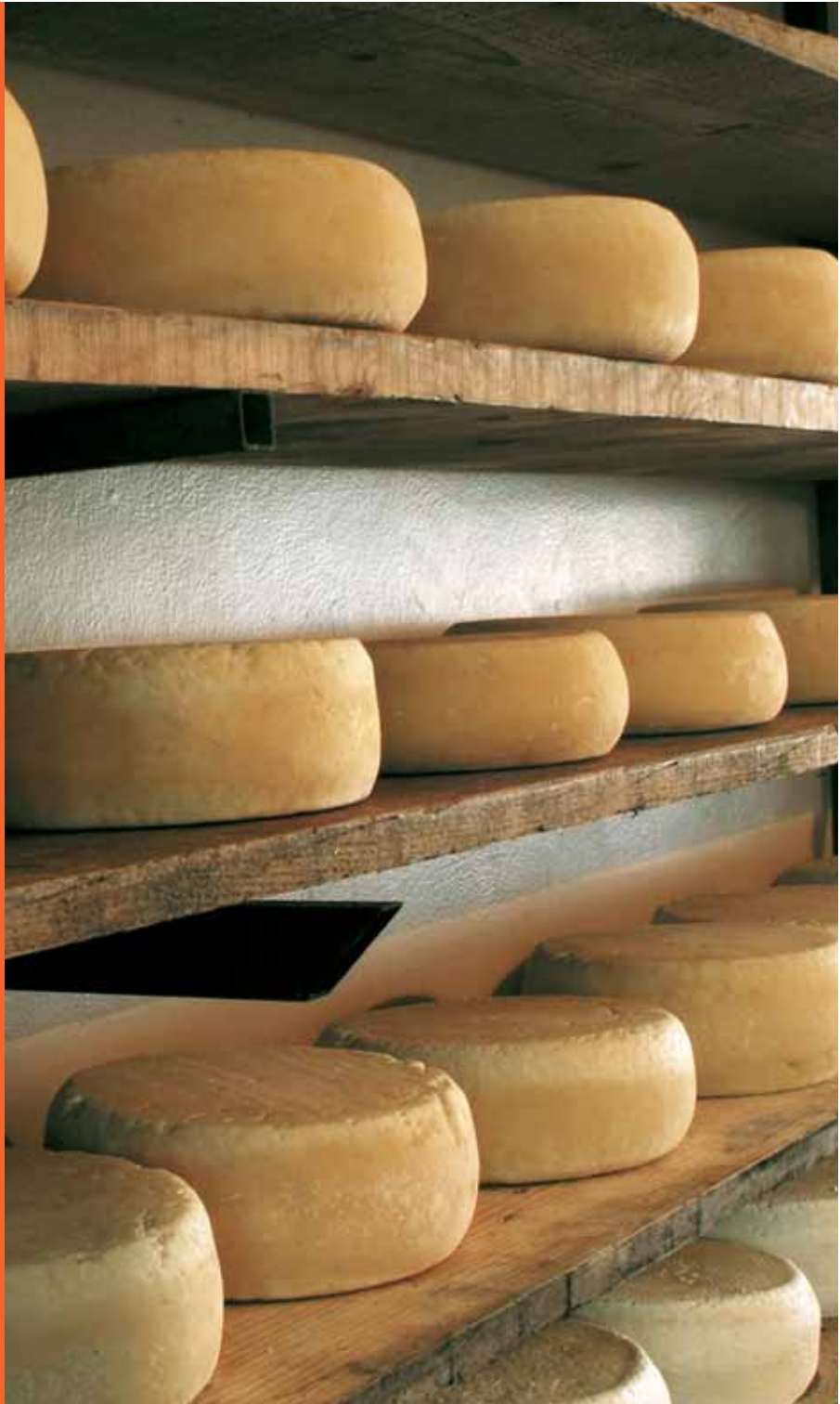
Die vergarte Käsemasse ist hart und gereift.

Er ist zylindrisch, 6 / 10 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 / 34 cm und wiegt 5 bis 8 kg.

Beim frischen Piave ist die Rinde weich und hell, wird aber mit zunehmender Reifung immer dicker und härter und präsentiert sich beim alten Piave bräunlich. Der Käseteig selbst ist anfangs weiß und wird dann zunehmend dunkler. Sein Geschmack wird mit der Ausreifung immer voller und runder, und das Aroma behält dabei eine ganz eigene und einzigartige Note bei. Er hat keine Löcher, und voll ausgereift kann man die Masse regelrecht in Schuppen "abblättern".



BASTARDO DEL GRAPPA



BASTARDO DEL GRAPPA

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE

Produktionszone:

Das Monte Grappa - Massiv

Milch:

Teilentrahmte Kuhmilch

Reifung:

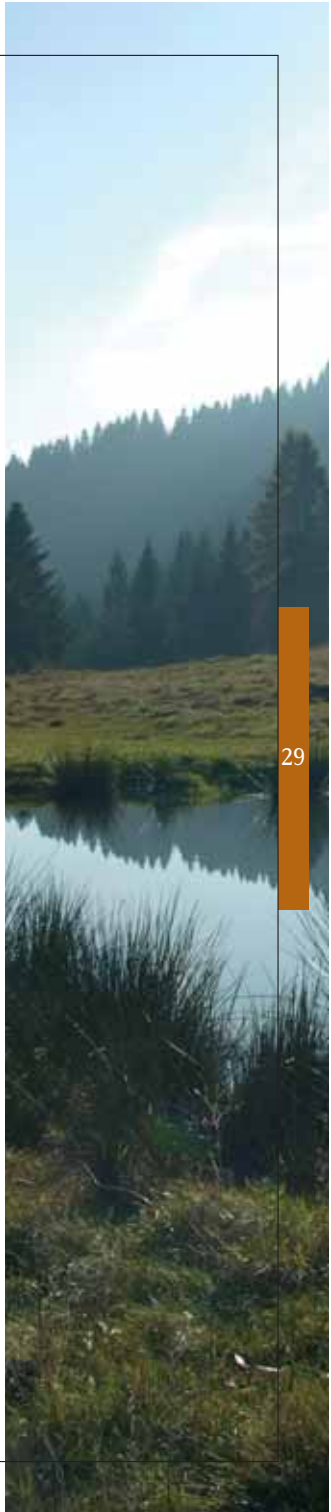
von 2 bis zu mehr als 12 Monaten

Seine Geschichte ist der des Morlacco sehr ähnlich. Seinen Namen verdankt er der Tatsache, dass er dann hergestellt wird, wenn die Milch aufgrund der Wetter- und Zeitverhältnisse nicht in den Morlacco verarbeitet werden kann.

Der Bastardo wird im Sommer auf vielen Almen des Grappa produziert, in einer Landschaft mit wunderschönen Hochweiden, Wiesen, Tälern und herrlichen Wanderwegen. Die reiche Varietät an Gräsern und Blumen verleiht diesem Käse mit zunehmender Reifung ein einzigartiges Aroma.

Der Bastardo ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 25 - 40 cm, ist 5 – 10 cm hoch und wiegt von 4 – 7 kg. Frisch ist sein Teig kompakt, wird aber mit der Ausreifung immer brüchiger und gelber und weist unregelmäßig verteilte Löcher auf. Die nicht glatte Rinde ist in unterschiedlichen Gelbtönen zu finden. Geschmacklich ist der Bastardo voll und würzig und enthüllt als voll ausgereifter Käse ein sehr intensives Aroma. Sein Geruch ist aromatisch mit einer Nuance, die an Weidengras erinnert.

Als halbfetter Schnittkäse wird er nach einer Reifung von 60 bis 90 Tagen serviert. Voll ausgereift ist er ein sehr exklusives und hoch geschätztes Milchprodukt.



BUSCHE



BUSCHE

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
WEICH UND MITTEL GEREIFT

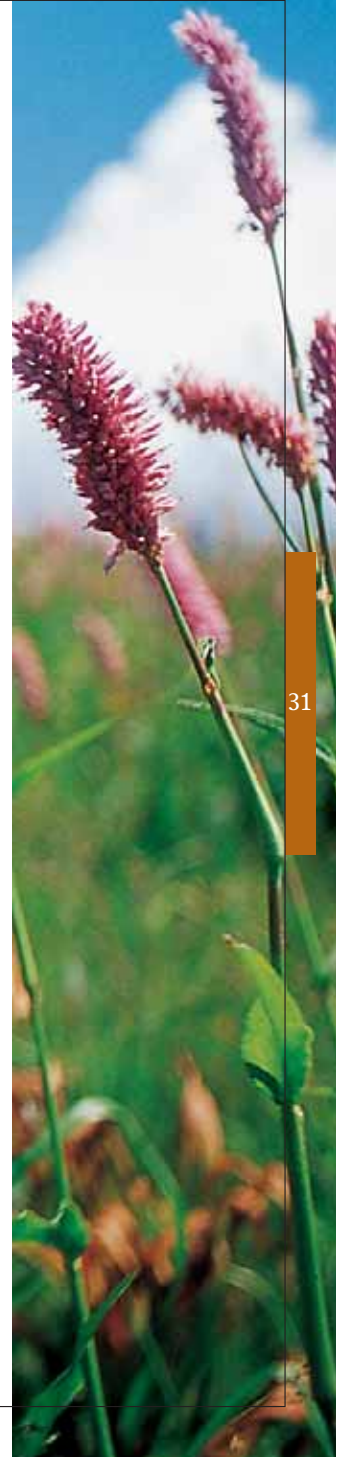
Produktionszone:
Provinz Belluno

Milch:
Vollmilch

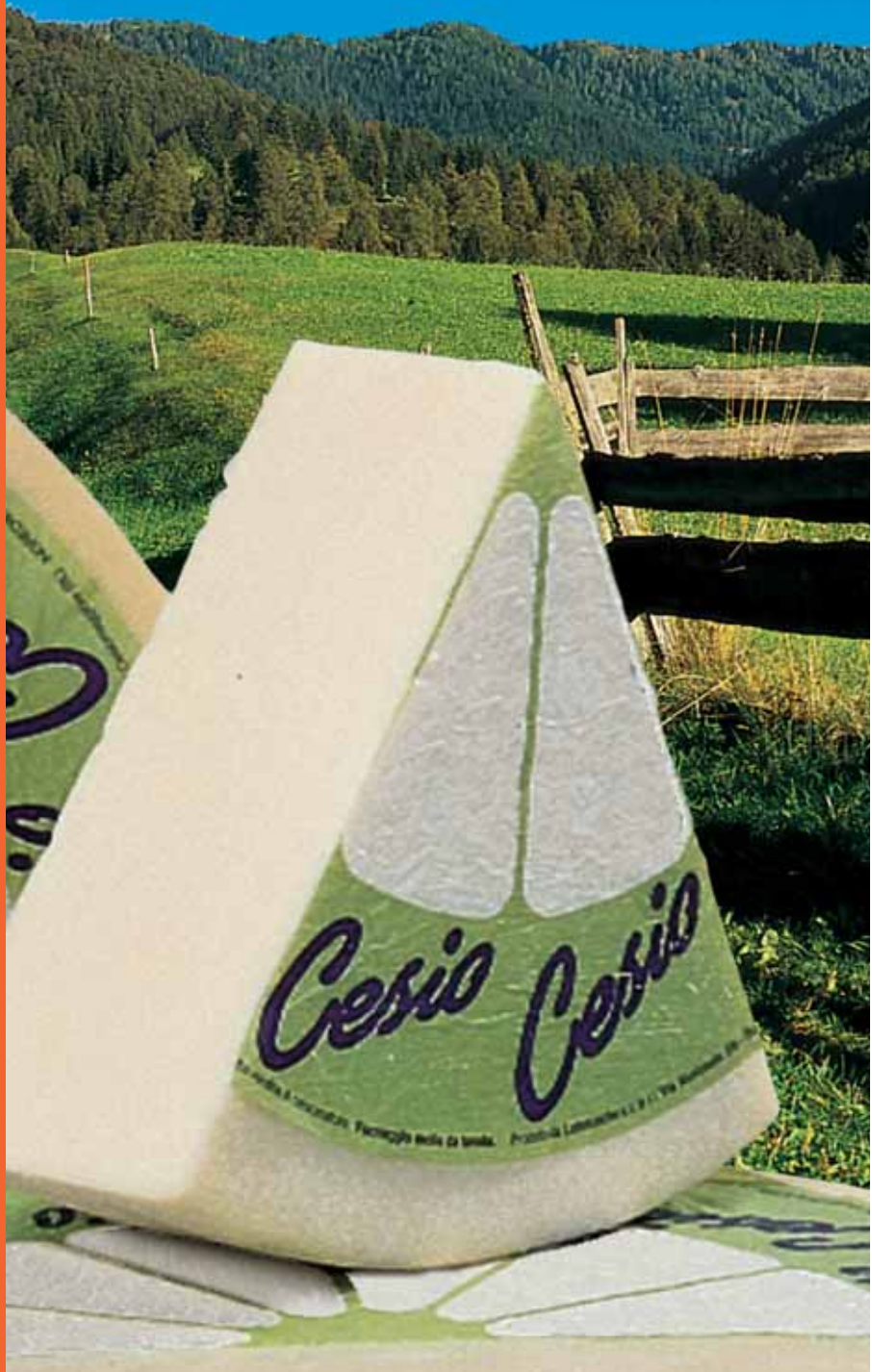
Reifung:
kurze Reifung von nur 15 bis 20 Tagen

Erstmals wurde dieser Käse in den 70er Jahren unter dem Namen Mastella produziert („Mastella“ heißt im heimischen Dialekt „Milcheimer“). In den 80er Jahren taufte man ihn dann nach seinem Hauptproduktionsort in „Busche“ um. Diese Fraktion gehört der Gemeinde Cesiomaggiore an und liegt in einer wunderschönen und naturalistisch sehr interessanten Gegend am Fuß der Vette Feltrine an der Piave.

Der Busche ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 30 - 34 cm, ist 7 – 9 cm hoch und wiegt von 4 – 9 kg. Sein Teig ist weiß, weich, geschmeidig und mild und hat nur wenige Löcher. Die Rinde ist weich und hell. Er ist als „Molkereikäse“ aus halbvergorener Trockenmasse, weich und mittel gereift klassifiziert und erinnert an jene Käsesorten, die von den ersten genossenschaftlich organisierten Molkereiverbänden in den Caséi im Feltrino hergestellt wurden.



CESIO



CESIO

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBHART, HALBGEREIFT

Produktionszone:
Provinz Belluno

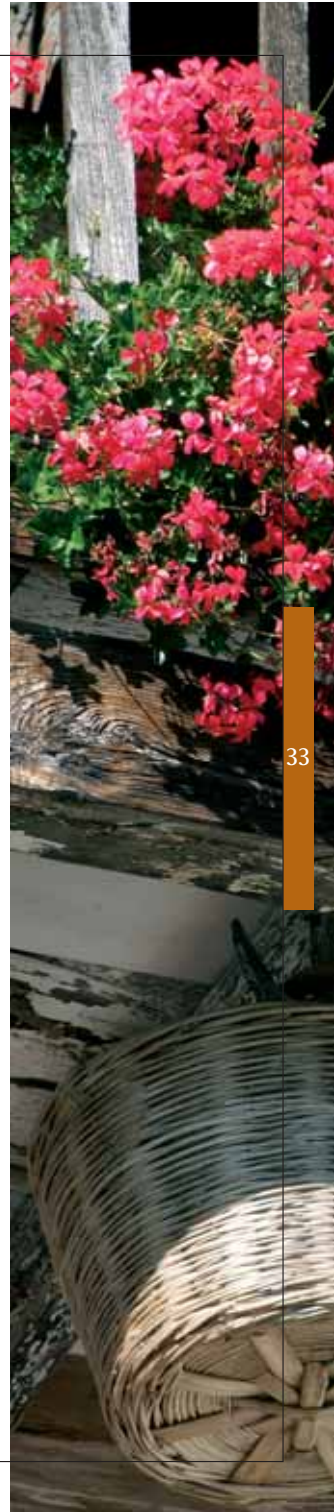
Milch:
Vollmilch

Reifung:
Von 20 bis 45 Tagen

Seinen Namen verdankt er der Gemeinde Cesio-maggiore, die im südlichen Provinzgebiet zwischen den Gipfeln Sas de Mura und dem Fluss Piave liegt; hier steht die Molkerei, die zu Beginn der 70er Jahre erstmals diese Käsesorte produzierte und - wenn mittlerweile auch mit modernsten Geräten - bei der Verarbeitung der Milch in den „Piave“ bis heute ihrer Tradition als Genossenschaftsmolkerei treu geblieben ist. Diese Käsesorte wird aus Milch gewonnen, die aus der ganzen Provinz stammt.

Der Cesio ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 32 cm und ist 8 cm hoch. Sein Teig ist weiß, ohne Ritzen und Löcher, und sein Geschmack ist voll und angenehm. Zur vollen Ausreifung gelangt er nach 40/45 Tagen. Die Milch stammt vorwiegend von Braunkühen und braunen Alpenkühen, die im Sommer auf die Hochweiden aufgetrieben werden und so blütenreiches Futter fressen.

Er eignet sich hervorragend als Schnittkäse, wird aber auch in der Küche und zum Gratinieren verwendet.



CONTRIN



CONTRIN

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBWEICH

Produktionszone:
die Gemeinde Livinallongo

Milch:
Vollmilch

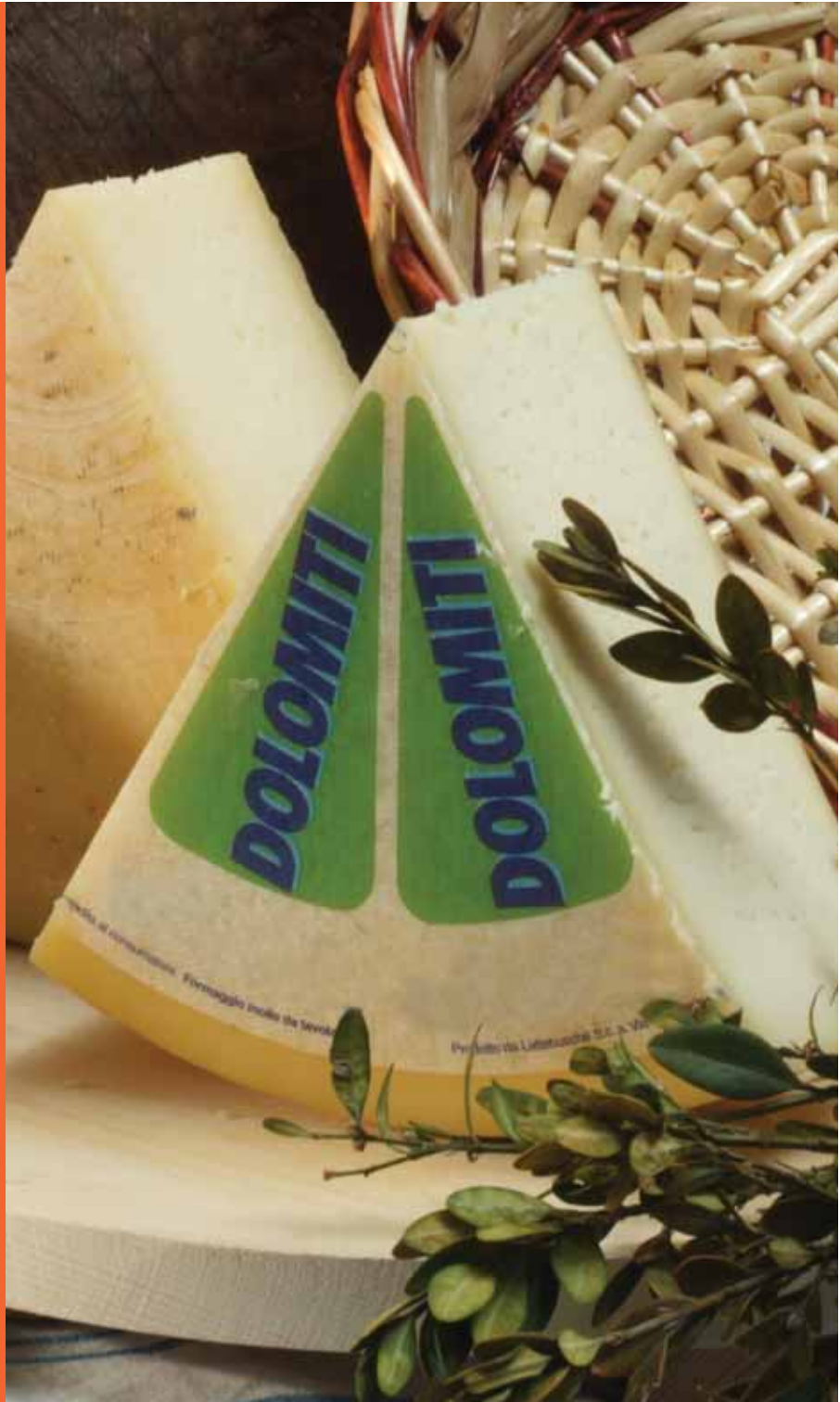
Reifung:
bis zu 3 Monaten

Dieser Käse ist nach der kleinen Ortschaft Contrin im Gemeindegebiet von Livinallongo benannt. Sie liegt im ladinischen Herzen der Bellunesischen Dolomiten, und hier, wo über den Hochalmen die Gipfel und Felsen der majestätischen Dolomitengruppen thronen, wurde diese Käsesorte erstmals produziert. Die Ladinier sind eine Volksminderheit mit ganz eigener Sprache (gesprochen und geschrieben) und sehr antiken Ursprüngen. Ladinische Volksgruppen findet man in der Provinz Belluno in einigen Tälern, und ihre Sprache variiert je nach Lokalität.

Der Contrin ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 20 cm, ist 20 cm hoch und wiegt 4 kg. Sein halbweicher und geschmeidiger Teig ist bei den Winterproduktionen weiß und im Sommer leicht gelblich. Klassifiziert ist er als fetter Schnittkäse. Seine weiße Rinde mit grauen Venen ist rau und uneben, und sein Aroma ist weich, geschmeidig, würzig mit einem fruchtigen Nachgeschmack. Er duftet nach Milch mit einem leicht bitteren, blumigen Hauch. Wie auch der Fodom und der Renaz wird er von einer kleinen landwirtschaftlichen Genossenschaftsmolkerei seit dem Jahr 1932 produziert.



DOLOMITI



DOLOMITI

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
WEICH UND HALBGEREIFT

Produktionszone:
Provinz Belluno

Milch:
Rohmilch

Reifung:
von 25 bis 60 Tagen

Benannt ist er nach den Dolomiten, einer Bergregion, die sich größtenteils im Provinzgebiet Belluno ausbreitet. Diese Zone hat viele Weiden, auf denen auch heute noch Almwirtschaft betrieben wird und wo die Rinder mit einer Unzahl von Blüten und Gräsern ein ausgesprochen artenreiches Futter finden. Erstmals wurde dieser Käse in den 60er Jahren unter dem Namen „Nostrano“ produziert, womit man seine heimischen Wurzeln unterstreichen wollte, und er verbreitete sich dann im gesamten Dolomitengebiet. Sein aktueller Name wurde ihm in den 80er Jahren gegeben.

Der Dolomiti ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 30 - 34 cm, ist 7 - 9 cm hoch und wiegt von 6 bis 7 kg. Sein weißer Teig ist weich aber nicht cremig und sein Geschmack ist kräftig und angenehm. Er hat wenige und sehr feine Löcher und eine helle und zarte Rinde. Klassifiziert ist er als „Molkereikäse“ aus halbvergorener Trockenmasse und er erinnert an die ersten in den Genossenschaftsmolkereien unserer Täler produzierten Käsesorten.



FODOM



FODOM

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBWEICH

Produktionszone:

Gemeinde Livinallongo

Milch:

Teilentrahmte Rohmilch
Großteils von Braunkühen

Reifung:

90 Tage

Produziert wird er seit 1983 und seinen Namen verdankt er dem ladinischen Namen der Ortschaft Livinallongo del Col di Lana. Wie auch der Renaz und der Contrin wird er ausschließlich von der seit 1932 tätigen Genossenschaftsmolkerei Livinallongo hergestellt.

Der Fodom ist zylinderförmig, 8 – 10 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 cm und wiegt 5 kg. Sein leicht gelblicher Teig ist nicht übermäßig kompakt und wird zur Rinde hin immer bräunlicher. Er hat gleichmäßig verteilte, 3 – 4 mm große Löcher. Seine Konsistenz ist halbweich und geschmeidig. Auf der glatten, dünnen, hellbraunen Rinde ist sein Name eingebraunt. Der Fodom ist als halbfetter Schnittkäse klassifiziert und sollte nach einer Reifungszeit von 60 bis 90 Tagen verspeist werden. Sein Aroma ist leicht sauer und erinnert an Joghurt mit einem Hauch von Sauergras.



LATTERIA DI SAPPADA



LATTERIA DI SAPPADA

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBHART UND HALBGEREIFT

Produktionszone:
Gemeinde Sappada (Bladen)

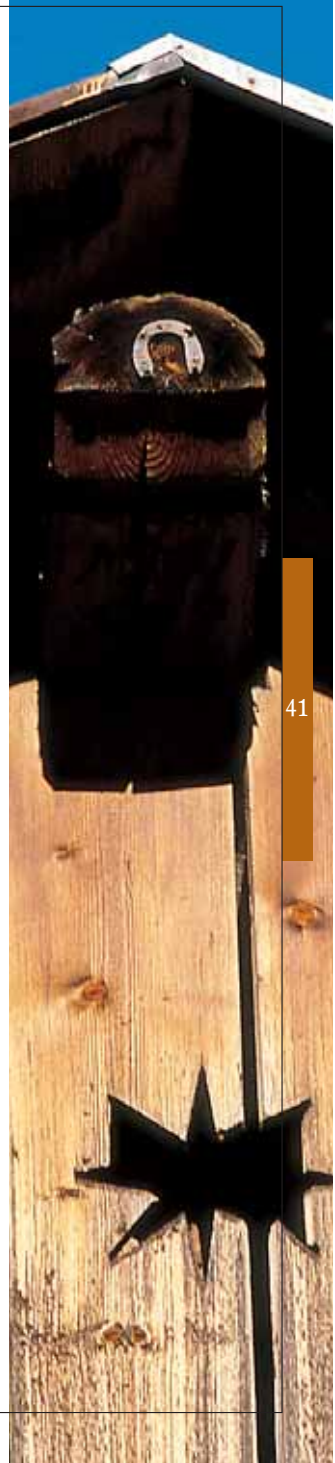
Milch:
Teilentrahmte Milch

Reifung:
bis zu 1 Jahr und mehr

Die Ortschaft Sappada, nach der diese antike Käsesorte benannt ist, liegt in einem breiten, sonnigen Tal mit der frisch entsprungenen Piave und vielen Weiden mit wunderschönen Blumenwiesen.

Ursprünglich wurde dieser Käse ganz einfach "Latteria" (Molkerei) genannt, da er in den alten Saisonmolkereien hergestellt wurde. Sein aktueller Name hingegen bezieht sich auf Sappada und erinnert somit an saftige Weiden und seine ganz spezielle Produktionsweise.

Der Latteria di Sappada ist zylinderförmig, 6 bis 8 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 – 32 cm und wiegt 5 bis 7 kg. Seine Rinde ist glatt und sauber und der gelbliche, halbharte Teig hat gleichmäßig verteilte, kleine Löcher. Klassifiziert ist er als halbfetter Weichkäse. Sein Geschmack ist mild, angenehm, herzhaft und sein starker Duft erinnert an Blumen und Heu. Mit zunehmender Reifung wird das Aroma und der Geschmack immer kräftiger.



NEVEGAL



NEVEGAL

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
WEICH UND HALBGEREIFT

Produktionszone:
Provinz Belluno

Milch:
Vollmilch

Reifung:
von 20 bis 30 Tagen

Benannt ist er nach dem Berg Nevegal, dem Hausberg der Stadt Belluno, auf dem im Winter ausgezeichnete Schneesverhältnisse herrschen (und daher auch der Name Nevegal – neve = Schnee). Dieser Berg direkt über der Stadt verwandelt sich im Winter in ein beliebtes Schigebiet und im Sommer kann man herrliche Wanderungen unternehmen. Die Gäste kommen zum Grossteil aus der Provinz Belluno und aus Venedig. Auf dem Nevegal gibt es eine Unzahl von Weiden und Wanderwegen, die durch die Voralpen zwischen den Provinzen Belluno und Treviso führen, und auch Reiter, Mountainbiker und Trekkingfans finden ein sehr reichhaltiges Angebot.

Der Nevegal ist zylinderförmig mit einem Durchmesser von 30 – 34 cm, ist 7 bis 9 cm hoch und wiegt 6 – 7 kg. Seine Rinde ist hell und zart. Der weiße Teig ist weich, cremig und zart und hat nur wenige Löcher.



RENAZ



RENAZ

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBHART

Produktionszone:
Gemeinde Livinallongo

Milch:
Rohe Vollmilch
Großteils von Braunkühen

Reifung:
bis zu einem Jahr

Dieser Käse trägt den ladinischen Namen einer Fraktion der Gemeinde Livinallongo, wo diese Sorte seit jeher hergestellt wird. Durch die Fütterung der Kühe mit Heu aus unzähligen Grasarten erhält er sein reiches Aroma. Er wird nur während der Wintermonate in der Genossenschaftsmolkerei in Livinallongo del Col di Lana produziert.

Der Renaz ist zylinderförmig, 7 bis 9 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 cm und wiegt 5,5 kg. Auf seiner bräunlichen, glatten und dünnen Rinde ist das Markenzeichen eingebrannt. Der Teig ist nicht sehr kompakt und beim frischen Renaz leicht gelblich. Mit zunehmender Reifung wird die Masse immer härter und brüchiger. Klassifiziert ist er als Halbfettkäse und kann nach 60 Tagen als Frischkäse oder nach einer Reifezeit von einem Jahr oder mehr als Hartkäse verspeist werden. Sein Geschmack ist herzhaft, anfangs mild und entfaltet mit zunehmender Reifung ein immer würzigeres Aroma. Der Renaz hat einen runden und anhaltenden Duft nach Milch und Heu und Nuancen, die an Wald, Pilze und Haselnüsse erinnern.

SCHIZ



SCHIZ

KÄSE AUS HALBVERGORENER TROCKENMASSE,
HALBWEICH

Produktionszone:
Provinz Belluno

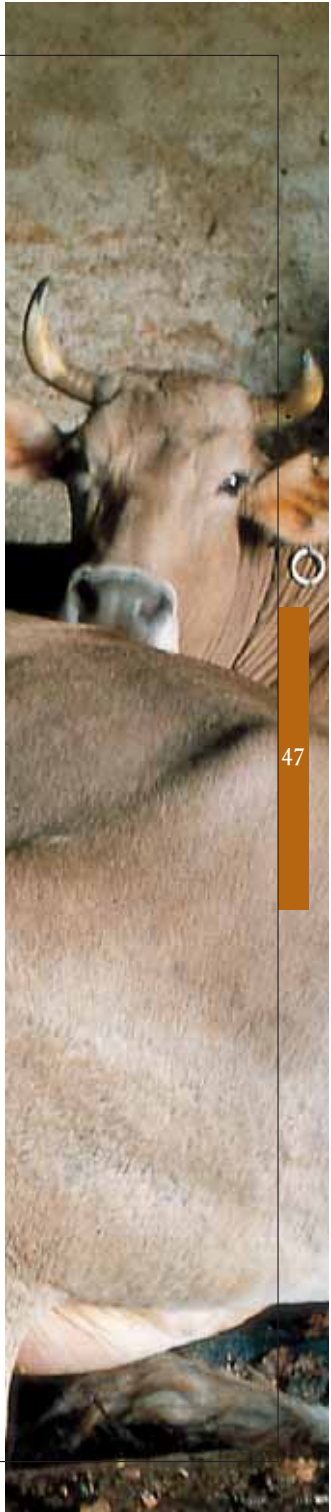
Milch:
Vollmilch, teilentrahmte Milch

Reifung:
ist nur ganz frisch zu verzehren

Unter allen Milchprodukten war der Schiz ursprünglich eigentlich nicht unbedingt ein Käse, sondern eher eine kulinarische Spezialität Bellunos. Bei der traditionellen Käseproduktion in den Almhütten oder Saisonmolkereien wurde der aus teilentrahmter Milch gewonnene Käsebruch in die Käseformen gepresst und dabei trat immer etwas Teig über den Rand der Formen aus. Diese Teigstreifen wurden klein geschnitten und dann mit etwas Sahne und/oder Milch in der Pfanne erhitzt. Dazu servierte man die in Belluno sehr beliebte Polenta. Der Schiz ist also eigentlich ein Frischkäse, und er wurde hauptsächlich während der Sommermonate von den Sennern auf den Almhütten zubereitet.

Heute wird der Schiz aus Vollmilch gemacht. Für seine Herstellung wird die Milch auf etwa 35 °C erwärmt (dies entspricht ihrer Temperatur beim Melken). Durch die Zugabe von Lab dicken die proteinhaltigen Stoffe ein, und man erhält das sogenannte "Dickete". Nach kurzer Erwärmung dieser Masse ist der Schiz fertig. Er besteht aus einem halbvergorenen, weichen Teig, der in quadratische Formen gefüllt wird, um ihn danach besser in Scheiben schneiden zu können. Er wird nur leicht gepresst, nicht gesalzen und muss ganz frisch verkauft werden.

Dieser unverfälschte und so vielseitige Käse wird heute bei den unterschiedlichsten kulinarischen Interpretationen bei kalten oder warmen Vorspeisen, bei Hauptgerichten und sogar bei Desserts verwendet.



TOSELLA



TOSELLA

FRISCHKÄSE, WEICH

Produktionszone:

Die westliche Provinz Belluno und die Sieben Gemeinden auf dem Hochplateau von Asiago (Provinz Vicenza).

Milch:

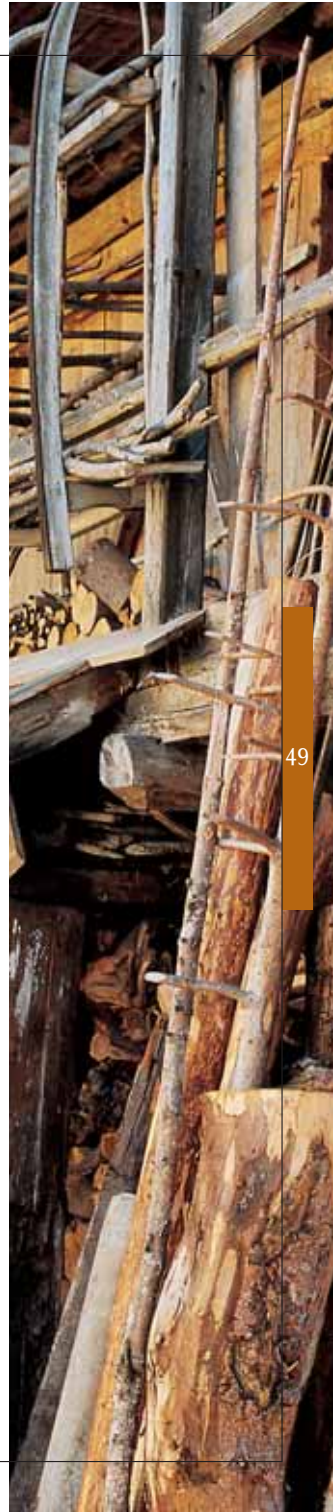
Vollmilch, teilentrahmte Milch

Reifung:

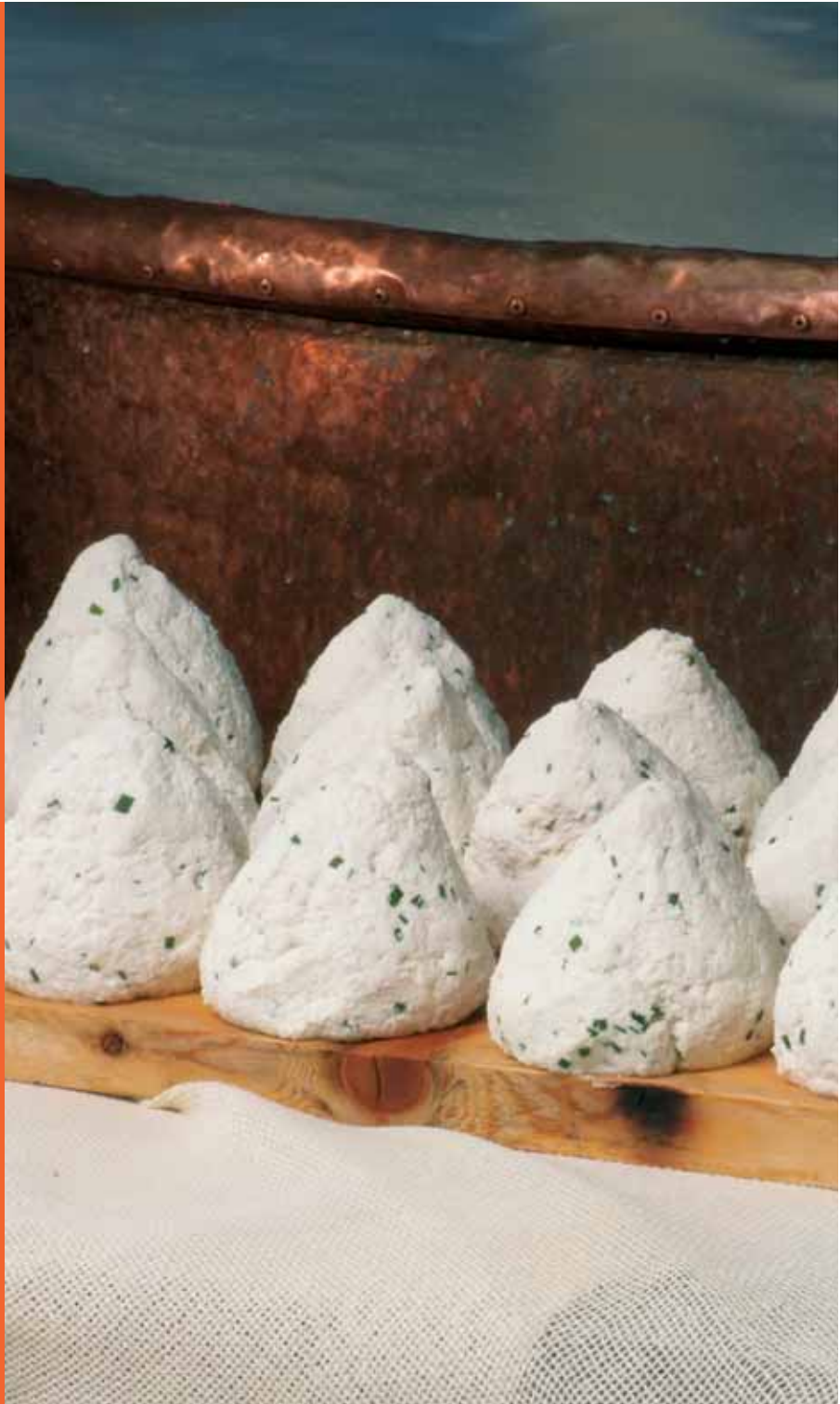
ist nur ganz frisch zu verzehren

Die Tosella (dieser Käse trägt den weiblichen Artikel) ist eine in der Provinz Belluno sehr verbreitete Käsesorte und ähnelt in seiner Herstellung und Geschichte dem vorher beschriebenen Schiz. Er ist ein typisches Produkt unserer Hochalmen, denn einst wurde er von den Sennern ausschließlich für den Eigenkonsum gemacht. Sie zweigten dafür bei der Herstellung des hochwertigen und sehr gefragten Almkäses eine kleine Quantität der Käsemasse für den Eigenverzehr ab. Heute ist diese Sorte, genauso wie der Schiz, aufgrund seiner Unverfälschtheit und Genuinität ein sehr geschätztes Produkt, das mit dem Leben auf der Alm in Zusammenhang gebracht wird. Und genau dort ist er von Mai bis September auch zu finden und zu genießen.

Die Tosella ist ein Weichkäse, der ganz frisch zu verspeisen ist. Sein Teig ist weiß und kann beim Verzehr nach Belieben nachgesalzen werden. Er wird gegrillt, paniert und gebacken oder auch im Ofen gratiniert. Am besten schmeckt er vor dem Kamin mit einem Gläschen Prosecco.



ZIGHER



ZIGHER

WEICHKÄSE AUS ROHER TROCKENMASSE

Produktionszone:

Comelico Superiore und Alto Agordino

Milch:

Entrahmte Kuhmilch
Buttermilchlab aus
der Butterproduktion

Reifung:

bis höchstens 2 Monate

Diese Käseart war einst sehr verbreitet. Produziert wurde sie in einem Gebiet, das sich vom Pustertal, ins Eisacktal und bis in die Bellunesischen Dolomiten erstreckt. Sein Name könnte keltischen Ursprungs (von "tsigros" = Käse) sein, oder vielleicht kommt er auch vom deutschen Wort Ziege. Er wird von der Landwirtschaftsgenossenschaft Genzianella di Padola di Comelico Superiore und von der Genossenschaftsmolkerei Livinalongo del Col di Lana hergestellt.

Der Zigher ist kegel- oder birnenförmig und wiegt von 300 g bis zu 1 kg. Sein grauweißer oder gelblicher Teig ist geschmeidig und hat einen sehr kräftigen Geruch. Er hat eine extrem dünne rohweiße, bzw. leicht rötliche Rinde. Klassifiziert ist er als fettarmer Frischkäse mit pikantem Aroma. Seinen Geschmack erhält er dadurch, dass der abgepresste Käsebruch mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermenget wird.



ZUMELLE



ZUMELLE

HALBHARTKÄSE AUS HALBVERGORENER
TROCKENMASSE

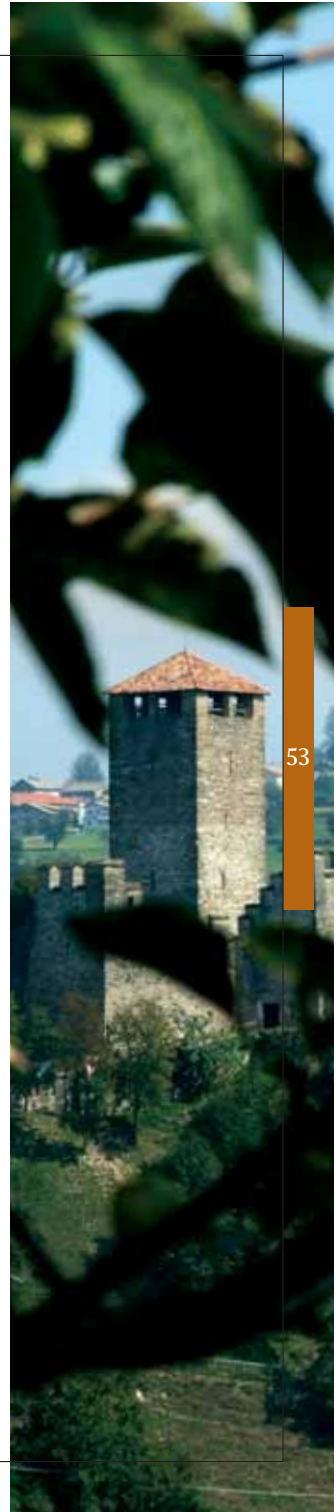
Produktionszone:
Provinz Belluno

Milch:
Rohmilch

Reifung:
von 20 bis 30 Tagen

Er trägt den Namen der Burg Zumelle. Dieser prächtige Bau ist römischen Ursprungs und steht im Tal Valbelluna im Gemeindegebiet von Mel an der Via Claudia Augusta. Diese verband zu spätrömischer Zeit das venezianische Hinterland mit Augsburg in Bayern. Die ausgezeichnet erhaltene Burg ist Schauplatz vieler Kulturveranstaltungen und ein beliebtes Ausflugsziel. Besonders geschätzt wird auch ihre Position, denn obwohl sie in „diskreter“ Lage etwas abseits steht, kann man von ihr aus das ganze Val Belluno überblicken.

Der Zumelle ist zylinderförmig und 7 – 9 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 – 34 cm und wiegt von 6 bis 7 kg. Die Rinde ist weiß mit leichten Gelbtönen und der weiße Teig hat viele kleine Löcher. Sein Geschmack ist mild und aromatisch. Die Milch kommt von Braunkühen und Alpenbraunkühen. Diese Rassen sind sehr widerstandsfähig und können sich den alpinen Wetterverhältnissen mit ausgeprägten Temperaturschwankungen problemlos anpassen. Ihre Nahrung besteht aus einer großen Varietät an Gräsern und duftenden Blüten.



ANDERE SPEZIELLE MILCHPRODUKTE AUS DER PROVINZ BELLUNO

ALMBUTTER AUS ROHMILCH

Produktionszone: Provinz Belluno
Milch: Frisch gemolkene Kuhmilch

Die Butter ist das in der Milch enthaltene Fett und wird bei uns seit Jahrhunderten auf den Almen gewonnen. Zur Härtung wird sie in Holzformen gepresst und erhält so ihre Kastenform. Die Butterformen sind häufig auch mit Abdrücken dekoriert. Die Butter selbst besteht aus einer uniformen, kompakten und hellen Masse, die nur wenig Wasser enthalten soll. Den Wassergehalt prüft man am besten beim Schneiden der Butter, wo nur wenige Wassertropfen austreten dürfen. Die gelbliche Farbe variiert je nach Futtergras und der Geschmack und Duft erinnert so richtig an saftige Hochgebirgsweiden.

RICOTTA

Produktionszone: Provinz Belluno
Milch: Kuhmilch

Die Ricotta ist eigentlich kein Käse. Sie wird nämlich nicht aus dem Käsebruch gewonnen, sondern aus seinem Nebenprodukt, der Molke. Sie ist ein weiches, weißes Frischprodukt mit süßlichem Geschmack. Sie wird ganz frisch verkauft und kann etwa 3 Tage lang im Kühlschrank bei einer Temperatur von 4 °C aufbewahrt werden. Die Ricotta gibt es aber auch gesalzen und geräuchert. Dazu wird sie einige Tage lang auf ein hölzernes Kamingitter über einem Feuer aus Nadelbaumholz gelegt. Die geräucherte Ricotta hat eine kompakte Konsistenz, eine dunkle Rinde, ist zylinder- oder kegelförmig und ihr Geschmack variiert je nach Räucherdauer und -intensität.

CACIOTTA

Halbweichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Provinz Belluno
Milch: Vollmilch

Der Caciotta ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 10 - 12 cm und wiegt 0,8 kg. Sein weißer Teig ist weich und geschmeidig. Klassifiziert ist er als Halbfettkäse. Mit der Reifung wird die Rinde gelblich. Er schmeckt süß, mild und rahmig und duftet nach frischer Milch.

CACIOTTA CIPOLLINA

Halbweichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Valle del Bios

Milch: Vollmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 12 cm und wiegt 0,8 kg. Sein weißer Teig mit Schnittlauch hat nur sehr wenige Löcher. Klassifiziert ist er als Halbfettkäse. Mit der Reifung wird die Rinde gelblich. Er schmeckt mild und duftet nach Milch und Schnittlauch.

CAMOLINO

Weichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Valbelluna

Milch: Vollmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 28 cm und wiegt 4,5 kg. Sein gelblicher Teig ist nicht sehr hart, geschmeidig und hat viele kleine Löcher. Klassifiziert ist er als Käse mit hohem Fettgehalt. Seine hauchdünne Rinde ist gelb und glatt. Er schmeckt angenehm süßlich und würzig mit einem süßen und runden Nachgeschmack. Sein Aroma erinnert an Milch und Rahm. Benannt ist diese Käsesorte nach einer Fraktion der Gemeinde Sospirolo, wo sie in der Genossenschaftsmolkerei Camolino hergestellt wird, einem Betrieb, der sich auf Nischenprodukte mit höchster Qualität spezialisiert hat.

GRESAL

Weichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Valbelluna

Milch: Vollmilch

Er ist zylinderförmig, 6 – 7 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 cm und wiegt 5 Kg. Sein Teig ist gelblich, die Konsistenz ist geschmeidig und halbfest und er hat kleine, unregelmäßig verteilte Löcher. Mit zunehmender Reifung wird der Teig immer brüchiger. Klassifiziert ist er als Halbfettkäse. Nach 30 – 50 Tagen Reifung kann er als Frischkäse konsumiert werden und nach 70 – 90 als Halbreifkäse. Seine Rinde ist nicht ganz glatt, hell und leicht gelblich. Er schmeckt süß, zart, rahmig, angenehm säuerlich und sein Nachgeschmack erinnert an Haselnüsse. Als Frischkäse duftet er nach Milch und Rahm. Mit zunehmender Reifung wird das Aroma pikanter und würziger. Benannt ist er nach dem Bach Gresal, der ganz in der Nähe seiner Produktionsstätte, der Genossenschaftsmolkerei Sedico, vorbeifließt.

CHERZ

Halbweichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: die Alm "Malga Chertz" im Gemeindegebiet
Livinallongo del Col di Lana

Milch: Vollmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 34 - 36 cm und wiegt 6 kg. Der Teig ist weiß-gelblich und hat unregelmäßig verteilte Löcher. Klassifiziert ist er als halbfetter Schnittkäse. Seine helle Rinde ist glatt und dünn. Er hat einen sehr runden, vollen Geschmack, der leicht an aromatische Gräser erinnert, und duftet dezent nach Milch und Yoghurt. Er trägt den Namen der "Malga Chertz", einer Alm im Norden des Provinzgebiets in der ladinischen Gemeinde Livinallongo (Fodom).

CIVETTA

Halbweichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Agordino, Valle del Bios

Milch: Kuhmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 30 - 32 cm und wiegt 5 - 6 kg. Der Teig ist weiß-gelblich, kompakt und hat regelmäßig verteilte winzig kleine Löcher. Der Civetta ist ein halbfetter Tafelkäse und wird nach längerer Reifung als Reibkäse verwendet. Seine gelbliche Rinde ist glatt und hat einige dunklere Streifen. Er schmeckt zart, rahmig, ganz leicht sauer und hat eine leichte Nuance, die an Trockenfrüchte erinnert. Sein Duft nach Milch und Heu ist sehr angenehm und leicht säuerlich.

*Diese Käsesorte ist nach einem der berühmtesten Berge ihrer Produktions-
gend benannt.*

FOCOBON

Halbfettkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Agordino und Valle del Biois

Milch: Kuhmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 40 cm und wiegt 6 - 7 kg. Sein leicht gelblicher Teig ist weich und kompakt und hat regelmäßig verteilte mittelgroße Löcher. Die Rinde ist glatt und hellgelb.

Der Focobon schmeckt süß, herzhaft und rahmig mit einer sehr angenehmen und anhaltenden leicht bitteren Nuance. Sein Duft nach Rahm ist stark, angenehm und frisch. Benannt ist diese Käsesorte nach einem Gipfel, dem Monte Focobon, der sich über dem Biois-Tal und der Ortschaft Canale d'Agordo erhebt.

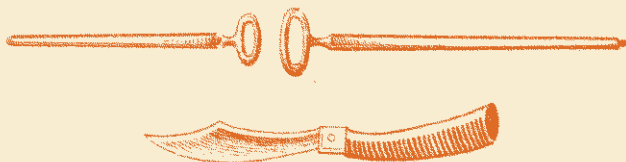
SPRES

Halbweichkäse aus halbvergorener Trockenmasse.

Produktionszone: das Becken von Agordo und das Valle del Biois.
Milch: Vollmilch.

Er ist zylinderförmig, 6 – 8 cm hoch, hat einen Durchmesser von 20 – 25 cm und wiegt von 3,5 bis 5 kg. Sein weiß-gelblicher Teig ist nicht sehr kompakt, hat normalerweise keine Löcher (manchmal findet man ihn aber auch mit gleichmäßig verteilten kleinen Löchern). Die Rinde ist hell und glatt. „Jung“ ist er ein delikater und zarter Schnittkäse, wird aber mit zunehmender Reifung saurer. Seine Ursprünge hat er als hausgemachter Käse: einst wurde er von den in unseren Bergtalern ansässigen Familien im Frühling und Herbst, wenn die Molkereien geschlossen waren, produziert und verkauft.

Kurios ist, dass es einen gleichnamigen Käse (Spres) auch in den Tälern Ossola und Vigezzo in der Provinz Novara gibt.



COMELICO

Halbhartkäse.

Produktionszone: Comelico Superiore, Danta di Cadore, SantoStefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico.

Milch: Vollmilch, vorwiegend von braunen Alpenkühen.

Er ist zylinderförmig, 8 cm hoch, hat einen Durchmesser von 30 cm und wiegt 5 kg. Seine zarte Rinde ist hellbraun. Der gelbliche Teig hat mittelgroße, regelmäßig verteilte Löcher und schmeckt süß. Dieser Käse ist ein typischer Vertreter des althergebrachten Molkereikäses. Spezifische Angaben zu seiner Herstellung und seinen Ursprüngen findet man im Gesellschaftsbuch in der Genossenschaftsmolkerei Genzianella di Padola.

BIOKÄSE

LATTERIA ALPAGO BIOLOGICO

Weichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Alpago und Cansiglio
Milch: Kuhmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 30 cm und wiegt 5 kg. Sein weicher Teig ist gelblich bis gelb und hat viele kleine Löcher. Er ist als halbfett klassifiziert. Die weiße oder leicht gelbliche Rinde ist glatt und nicht ganz eben.

Er schmeckt süß, nach Milch und Rahm. Nach voller Ausreifung hat er einen Nachgeschmack, der an Trockenfrüchte (Mandeln) erinnert und er duftet frisch nach Gräsern und Blumen.

Benannt ist er nach der Region (Alpago), aus der seine Milch kommt. Dort wird er in der Molkerei „Centro Caseario Agriturismo“ der Hochebene von Tambre, Spert und Cansiglio auch produziert.

58

CANSIGLIO BIOLOGICO

Hartkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Das Gebiet Cansiglio
Milch: Vollmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 30 - 35 cm und wiegt 5 - 6 Kg. Sein gelblicher Teig wird mit zunehmender Reifung dunkler (hellbraun) und ist geschmeidig und kompakt. Er hat winzig kleine Löcher, die man mit freiem Auge kaum ausnehmen kann. Klassifiziert ist er als halbfett. Er kann in drei Reifungsstadien konsumiert werden: frisch, halbgereift und voll ausgereift. Seine weiße oder leicht gelbliche Rinde ist glatt und etwas uneben. Er schmeckt als Frischkäse süß und würzig, wird mit zunehmender Reifung immer pikanter und hat einen sehr intensiven Duft. Dieser Käse ist ein typischer Vertreter des althergebrachten heimischen Molkereikäses. Die für seine Herstellung verwendete Milch stammt von Kühen, die sechs Monate lang frisches Almgras weideten. Seinen Namen „Cansiglio“ hat er von jenem Gebiet übernommen, in dem er in der Molkerei „Centro Caseario Agriturismo“ der Hochebene von Tambre, Spert und Cansiglio hergestellt wird.

CASERA DEL CANSIGLIO

Weichkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone

Das Gebiet Cansiglio

Milch:

Teilenträhmte Kuhmilch

Er ist zylinderförmig, hat einen Durchmesser von 22 cm und wiegt 2,5 kg. Sein gelblicher Teig ist kompakt und hat viele mittelgroße Löcher. Er ist als Magerkäse klassifiziert. Die Rinde ist hell und eben. Sein Geschmack ist süß und rund, und vollausgereift schmeckt er aromatisch mit einer leicht säuerlichen Nuance. Er duftet stark nach Milch, man riecht aber auch einen Hauch von Rahm und Trockengras. Dieser Käse ist ein typischer Vertreter des althergebrachten heimischen Molkereikäses. Die für seine Herstellung verwendete Milch stammt von Kühen, die sechs Monate lang frisches Almgras weideten. Den venetischen Namen „Casera“ (auf dt: Hütte) hat er von den für diese alpine Zone typischen Berghütten übernommen. Hergestellt wird er in der Molkerei „Centro Caseario Agrituristico“ der Hochebene von Tambre, Spert und Cansiglio.

PANNARELLO BIOLOGICO

Weichkäse aus halbfetter Trockenmasse

Produktionszone:

Das Gebiet Cansiglio

Er ist zylinderförmig, 6 – 8 cm hoch, hat einen Durchmesser von 25 – 30 cm und wiegt 4 – 8 kg. Sein cremeweißer Teig ist weich, kompakt oder leicht gelöchert. Klassifiziert ist er als halbfett. Die gestreifte Rinde ist hauchdünn. Sein Geschmack ist süß. Dieser Käse ist ein Produkt, das immer beliebter und gefragter wird. Hergestellt wird er in der Molkerei „Centro Caseario Agrituristico“ der Hochebene von Tambre, Spert und Cansiglio.



SLOW FOOD - SORTEN

AGORDINO DI MALGA

Halbhartkäse aus halbvergorener Trockenmasse

Produktionszone: Agordino, Valle del Bios
Milch: Teilenträhmte Kuhmilch

Bei unserer Suche nach dem ausgezeichneten Bellunesischen Käse legen wir auf einer der zahlreichen agordinischen Almen eine Rast ein. Das Gebiet von Agordo, „Agordino“ genannt, erstreckt sich zwischen der Marmolada, den Gipfeln der Pale di San Martino und der Civetta-Moiazza – Gruppe; und genau hier hat Slow Food einen Käse entdeckt, der etwas ganz besonderes ist: den agordinischen Almkäse. Er ist in die Liste der schützenswerten Käsesorten, deren Produktion durch spezielle Patenschaften unterstützt werden soll, aufgenommen worden.

In unseren herrlichen Bergen wird heute eine sehr intensive Almwirtschaft betrieben, und dies ist die Garantie für Produktionskontinuität und für die hohe Qualität, die unseren unverwechselbaren Almkäse auszeichnet. Die Braunkühe und das Fleckvieh finden auf den Hochalmen eine große Varietät an Gräsern und Blumen, und das schmeckt (und riecht) man natürlich auch am Käse. In den Sommermonaten wird er ganz frisch direkt oben auf den Almen verkauft, man kann ihn aber später auch unten im Tal finden, wo er nach einer Reifungszeit seinen vollen Geschmack entfaltet. Der „alte“, voll ausgereift Käse ist dann vor dem offenen Kamin, mit einer Schnitte gebratener Polenta und einem Glas gutem Rotwein im Kreis der Freunde ein Genuss, der seinesgleichen sucht.

Der „Agordino di Malga“ ist zylinderförmig, hat eine leicht konvexe Oberfläche mit einem Durchmesser von 25 – 35 cm, ist 5 – 8 cm hoch und wiegt 3 – 4 kg. Sein gelblich bis gelber kompakter Teig wird mit zunehmender Reifung brüchig und ist unregelmäßig gelöchert. Die Rinde ist nicht glatt und kann unterschiedliche Färbungen aufweisen. Sein Geschmack ist voll und würzig, bei ausgereiften Käseformen wird er intensiv und hat manchmal eine räucherige Nuance.



EINER FÜR ALLE: DER SCHIZ

Der Schiz wurde auf den Almen „geboren“, hat sich mittlerweile aber im ganzen Territorium der Provinz Belluno durchgesetzt und ist zu einer bekannten und sehr beliebten Frischkäsespezialität geworden. Wie dieser Schiz gemacht und zubereitet wird?! – zuerst wird die Milch auf 35/36 °C erwärmt; dann rührt man das vorher in lauwarmem Wasser gelöste Lab hinein. Um zu kontrollieren, dass die Milch genau richtig eindickt, verwendete man früher eine Schüssel, die auf dieser Masse nicht untergehen durfte. Danach wird der Topf wieder aufs Feuer gesetzt, und während sich die Masse erwärmt, zerteilt man sie in maiskorngroße Stücke. Bei weiterem Umrühren wird der Teig auf 40 °C erwärmt und dann vom Feuer genommen. Jetzt muss man warten, bis sich der Käsebruch unten im Topf absetzt. Danach wird er in ein Tuch eingewickelt und herausgenommen. Und fertig ist er, der Schiz. Essen sollte man ihn ganz frisch, und auch im Kühlschrank hält er sich nur wenige Tage. Frische wird hier zur Qualitätsgarantie.



HIER UNSERE REZEPTVORSCHLÄGE

RUSTICO

Man schneidet 500 g Schiz in acht Scheiben, salzt sie leicht und brät sie mit Butter in der Pfanne. Der Schiz muss heiß serviert werden und als Beilage empfehlen wir goldbraun gebratene Polentascheiben.

ALLA PANNA

Man schneidet 500 g Schiz in acht Scheiben. Dann werden sie leicht gesalzen, mit Butter in der Pfanne goldbraun gebraten und zum Schluss mit Sahne übergossen. Kurz vor dem Servieren wird das ganze kurz im Ofen überbacken. Als Beilage empfiehlt sich auch hier Polenta.

AI FINFERLI

Man bereitet 300 g Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*) vor und gart sie in einer Pfanne (auf kleiner Flamme) mit ein bisschen Butter und Salz. Wenn die Pfifferlinge gar sind, gibt man 200 g würfelig geschnittenen Schiz dazu und lässt ihn bei ständigem Umrühren leicht schmelzen.

STUZZICHINO SCHIZ (KALTE VORSPEISE ODER FÜR ZWISCHENDURCH)

50 g Olivenöl (Extra vergine), einen Schuss Essig, Salz und ein paar frische Thymianblätter (*Thymus vulgaris*) gut verrühren. Dann schneidet man 300 g Schiz in dünne Scheiben, legt sie auf einem Servierteller auf und gießt die Marinade darüber. Etwa eine Stunde lang ruhen lassen und mit Crackers servieren.



STUZZICHINO PIAVE (VORSPEISE ODER FÜR ZWISCHENDURCH)

In einer gebutterten Teflonpfanne 4 Scheiben "Piave fresco" (zu je 50 g) auf beiden Seiten heiß anbraten. Vom Feuer nehmen, jede Portion Käse mit einer Scheibe Schinken garnieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

CROCCHETTE DI FORMAGGIO E ORTICHE (KÄSE-BRENNESSEL-CROQUETTES)

4 Kartoffeln

150 g Casél Bellunese

100 g Blätterspitzen von Brennesseln

Mehl, Semmelbrösel, Eier, Salz, Pfeffer und Frittieröl

Die Kartoffeln kochen, schälen und mit der Kartoffelpresse passieren. Die in der Zwischenzeit gekochten Brennesseln abseihen, gut ausdrücken, ganz fein schneiden und mit der Kartoffelmasse vermengen. Dann wird auch der kleinwürfelig geschnittene Käse darunter gemischt. Die Masse wird anschließend mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit einem Ei gebunden. Nun formt man kleine Kugeln, paniert sie (mit Mehl, Ei und Semmelbröseln) und backt sie im heißen Öl. Die Croquettes sollten noch heiß auf frischem Tomatensalat serviert werden.

ROTOLO DI PATATE E GRANA CON FORMAGGIO

MALGA E FUNGHI GIALLETTI

(KARTOFFEL-PARMESAN-ROULADE MIT ALMKÄSE UND EIERPILZEN)

4 Kartoffeln

50 g zerlassene Butter

Salz

3 Esslöffel Reibkäse (Grana Parmigiana)

2 Eigelb

100 g Almkäse

70 g geräucherten Bauchspeck

300 g blättrig geschnittene Eierpilze (essfertig)

Die Kartoffeln kochen, schälen und in einer großen Schüssel gut zerdrücken. Dann werden der Reibkäse, die zerlassene Butter, eine Prise Salz und die 2 Eigelb mit dem Kartoffelbrei vermengt. Man legt den Bauchspeck zu einem etwa 30 x 20 cm großen Rechteck auf Backpapier auf (am Rand sollte das Backpapier etwa 3 cm überstehen) und verteilt darauf gleichmäßig die Kartoffelmasse. Darauf legt man den Almkäse und rollt dann alles zu einer festen Roulade zusammen. Abschließend wickelt man die Roulade in Alufolie ein und backt sie etwa 10 min bei 170 °C im Rohr. Danach lässt man die Rolle kurz auskühlen. Serviert wird sie noch heiß, in Scheiben geschnitten (ca. 2 pro Portion) und mit den blättrig geschnittenen Eierpilzen und Parmesansplittern garniert.

UM WER NICHT HÖREN WILL.... MUSS KOSTEN

Eine Frage des Duftes und Geschmacks

Es gibt heute ein so reichhaltiges Angebot an Käsesorten, dass man sich ihnen mit fast schon akribischer Aufmerksamkeit nähern muss, um alle ihre Besonderheiten, Qualitäten und Vorzüge zu erfassen. Lassen wir also alle unsere fünf Sinne für uns arbeiten. Mit dem Auge kann man zum Beispiel schon beim Einkauf die Form, die Farbe, die Löcherung und die Rinde "unter die Lupe nehmen". Als nächstes muss man am Käse riechen: beim Einatmen erhält man einen ersten Eindruck, aber erst beim Schlucken erfasst man das volle Aroma. Mit der Nase kann man zwei Sinneskategorien erkennen: das Aroma und den Geruch. Das Aroma wird von gasförmigen Substanzen, die die Milch und die Fermente ausstoßen, bestimmt. Bei Käse aus Rohmilch ist es deutlich kräftiger.

Der Geruch hingegen entsteht aus jenen gasförmigen Substanzen, die bei der Fermentation freigegeben werden, und mit zunehmender Reifung wird er immer markanter. Mit der Nase sollte man beim Einkauf von Käse folgendes testen: der Geruch und das Aroma sollten nie unangenehm sein; bei delikatem Geruch und Aroma ist es sehr wichtig, dass diese "fein" sind; und von großer Bedeutung ist auch die Geruchsintensität, die sich durch die Geruchskonsistenz und -stärke ergibt.

Jetzt ist es an der Zeit, den Käse zu kosten. Man sollte ihn unbedingt ganz langsam kauen, damit der Speichel den Käseteig gut löst und damit sich der Käse im Mund erwärmt. Nur so können die Speichelenzyme den Geschmack sämtlicher Komponenten und Inhaltsstoffe freisetzen.

Die Zunge hat vier Geschmackszonen, mit denen wir die folgenden vier Grundgeschmacksrichtungen erkennen können: süß auf der Zungenspitze, sauer am Zungenrand, bitter hinten auf der Zunge, und in der Mitte erkennen wir die Konsistenz, das heißt, ob der Käse hart oder weich ist, ob er mehlig oder körnig ist.

Empfinden wird diese vier Eindrücke zusammen als angenehm, harmonisch, dann "schmeckt" uns der Käse. Berührt der Käse unsere Zunge, erkennen wir als erstes seine Süße, erst nachher spüren wir, ob er auch sauer und bitter ist, und können uns daher erst dann ein wirkliches Bild über den Geschmack der Kostprobe machen.

Um die Struktur und die Qualität von Käse zu beurteilen, muss man auch darauf achten, wie lange die mit dem Geruchs- und

Geschmackssinn aufgenommenen Eindrücke anhalten. Für delikate und nicht sehr aromatische Sorten sind das von 4 bis 5 Sekunden, bei würzigen und pikanten hingegen bis zu 7 oder 10 Sekunden. Beim Kauen erkennt man natürlich auch, ob der Käse hart oder weich ist, ob er ölig ist und ob er eine für den Gaumen angenehme Konsistenz hat.

AUF DES MESSERS SCHNEIDE

Jede Käsesorte muss richtig geschnitten werden, und jeder Gourmet pocht auf seine Portion Geschmack, Geruch, Käse und Rinde.

Eine Frage des Messers: beim Schneiden sollten nämlich der Duft und der Geschmack möglichst gut auf den Schnittflächen verteilt werden.

Womit, das heißt mit welchem Messer oder Schneidgerät der Käse geschnitten werden muss, hängt also von der jeweiligen Sorte, von der Konsistenz des Teigs, von der Beschaffenheit der Rinde und von der Käseform ab.

Für sehr geschmeidige Sorten wie den Zigher oder den Schiz verwendet man einen Stahldraht, Messer mit sehr feinen Klingen oder sogenannte Sichelmesser mit einer etwa 40 cm langen und 1 bis 2 cm hohen Klinge. Dadurch wird verhindert, dass der Käseteig am Klingenoberrand kleben bleibt.

Halbhart- oder Hartkäse wird mit einem circa 40 cm langen Messer mit einer breiten und festen Klinge geschnitten. Bei großen Formen haben diese Messer einen doppelten Griff und die Klinge ist auf ihrer gesamten Länge gut geschärft.

Bei sehr altem Käse oder bei Grana (Parmesan) verwendet man keine Messer. Sie werden nämlich nicht geschnitten, sondern gebrochen, und dazu gibt es natürlich auch ganz spezielle "Instrumente" – und Techniken.

Runde oder quadratische Käseformen werden wie Torten in Stücke mit dreieckiger Oberfläche geschnitten. Rechteckige und zylindrische hingegen schneidet man in Schnitten.

Kleine Käseformen werden entweder zweigeteilt oder überhaupt nicht geschnitten.



UNSEREM KÄSE EIN LANGES UND GESUNDES LEBEN!

Um Käse richtig aufzubewahren, muss man einige grundlegende Regeln beachten. Frischkäse sollte wirklich nur ganz frisch gekauft und auch gegessen werden – kaufen Sie also nie zuviel davon ein, denn man kann ihn auch im Kühlschrank nicht lange aufbewahren. Nur gereifte Käsesorten kann man vakuumverpackt kaufen und aufbewahren.

Käse sollte an einem frischen, durchlüfteten und feuchten Platz gelagert werden.

Die ideale Lagerungstemperatur liegt zwischen 6 und 8 °C. Im Kühlschrank sollte er mit der Originalverpackung oder in einem Plastikbehälter gut verschlossen ins Gemüsefach gegeben werden. Noch besser wäre es, wenn Sie ihn in Alu- oder Plastikfolie einwickeln.

Nehmen Sie den Käse etwa 2 Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank, damit er nicht zu kalt, sondern bei Raumtemperatur gegessen wird. Auch die Rinde darf nicht vorher abgeschnitten werden, denn direkt an ihrem Rand ist der Teig am schmackhaftesten. Zu empfehlen wäre, dass sich bei Tisch ganz einfach jeder selbst sein Stück abschneidet.

Nicht eindeutig, und Stoff nicht enden wollender Diskussionen ist die Frage, ob man den Käse mit oder ohne Rinde isst. Einige sagen, dass die Rinde von Weichkäse, wie zum Beispiel die weiße Schimmelrinde, auf jeden Fall mitzuessen ist. Andere wiederum behaupten, dass jede Rinde - welcher Käsesorte auch immer – Verunreinigungen enthält und deshalb unbedingt weggeschnitten werden sollte.

Wir meinen, dass es jeder ganz einfach so halten kann, wie es ihm beliebt.

KÄSE UND ANDERES

Käse ist aufgrund seiner Beschaffenheit und Zusammensetzung ein Milchprodukt, das auch allein gegessen schon ausreichend nährt. Möchte man ihm aber trotzdem eine "ideale Begleitung" finden, dann schlagen wir für junge, frische Sorten im Holzofen gebackenes Brot und ein Glas spritzigen Weißwein vor. Ältere, gereifte Käsesorten hingegen schmecken am besten mit knackigem, frischem Brot und rundem, kräftigem Rotwein.

KLEINES WÖRTERBUCH

Dicklegen: Prozess, bei dem sich der fetthaltige Milchanteil, der Rahm, absetzt. Dazu füllt man die Milch in spezielle Gefäße oder Wannen und lässt sie ruhen. So sinkt der schwerere Milchanteil ganz einfach aufgrund seines höheren spezifischen Gewichts nach unten.

Dickete: caseinhaltige Masse, die sich nach der Zugabe von Lab formt. (Das Lab trägt zur Gerinnung bei).

Käsebruch: das zerschnittene Dickete. Dieser Vorgang ist notwendig, damit aus dem Dickete möglichst viel Molke austritt. Je nach Käsesorte wird der Käsebruch gröber oder feiner geschnitten.

Lab: Schleimhaut, die aus Kälber-, Lamm- oder Ziegenmägen gewonnen, und danach zu Pulver, Paste oder einer Flüssigkeit gemacht wird. Es dient als Gerinnungsmittel bei der Käseherstellung. Es gibt auch Lab pflanzlichen Ursprungs.

Formen: Normalerweise runde Holzformen, in die der Käsebruch gefüllt wird. Bei allen Käsesorten, die zu Schnitt- oder Hartkäse weiterverarbeitet werden, ist nach dem Abfüllen des Käsebruchs in die Formen ein Abpressen der Molke erforderlich. Die Formen geben dem Käselai ben ihre sortentypische Gestalt.

Vollmilch (Kuhmilch): enthält alle Bestandsubstanzen der Rohmilch (das heißt der frisch gemolkenen Milch).

Teilentrahmte Kuhmilch: ihr ist ein Teil ihrer fetthaltigen Substanz (Rahm) entzogen.

Magermilch (Kuhmilch): ihr ist (fast) der gesamte Rahm entzogen.

Löcher: Gashaltige Hohlräume, die sich während der Reifung an schlecht verwachsenen Stellen im Käseteig bilden. Kleinere Löcher hingegen entstehen bereits vor der Reifung; hier wird der Käse vor der Reifung in Formen verteilt und nur leicht angepresst, und die lockere Schichtung des Bruchs lässt dann die kleinen Löcher entstehen. Bei einigen Käsesorten ist die Löcherung sehr wichtig.

Rand: die Seitenfläche, das heißt die "Höhe" der zylindrischen Käseformen. Er kann gerade, konkav oder konvex sein.

Entrahmen: Entzug des Milchfetts, das heißt des Rahms. Man kann Milch auf zwei Arten entrahmen: 1) Man lässt die Milch bei kühler Temperatur eine Zeit lang „rasten“ und schöpft dann den Rahm, der sich so auf der Oberfläche angesammelt hat, ganz einfach ab. 2) Man entrahmt die Milch in einer Milchzentrifuge. Diese Methode wird vor allem bei der industriellen Milchverarbeitung angewandt.

Gerinnung: Damit aus der Milch Käse wird, ist es zuerst notwendig, dass sie gerinnt. Um die Gerinnung einzuleiten, wird die Milch auf eine Temperatur von 18 bis 42 °C erwärmt (je nach Käsesorte). Danach wird das Lab oder das Milcherment zugesetzt.

LANDWIRTSCHAFT IM ALPINEN GRENZGEBIET. NATURPRODUKTE DER BAUERNHÖFE UND WIRTSCHAFTEN.

Das Südtiroler Pustertal ist für seine vielen Bauern- und Erbhöfe bekannt, und diese spielen natürlich eine sehr wichtige Rolle bei der Herstellung von Naturprodukten der alpinen Landwirtschaft. Gleichzeitig schaffen sie auch eine enge und ausdrucksstarke Verbindung mit dem regionalen Fremdenverkehr.

“Ein perfektes Beispiel für die symbiotische Entstehung von Schönerem und Nützlichem sind die europäischen Kulturlandschaften, die praktisch als “Nebeneffekt” mit der lokalen umweltfreundlichen Landwirtschaft entstanden. Aber auch diese Landwirtschaft sieht sich mit immer größeren Problemen konfrontiert. Das, was früher eine Einheit darstellte (Landwirtschaft und Landschaft), wird mit großem Subventionsaufwand geteilt: auf der einen Seite entsteht so eine intensive Landwirtschaft, die sich immer mehr an industriellen Modellen misst, und auf der anderen Seite haben wir die Landwirte, die sich gegen Entlohnung der *Landschaftspflege widmen*.“ (aus einem Vortrag von Karl Ludwig Schweisfurth, Toblach 1998).



Mit unserem Projekt haben wir uns vorgenommen, diesen natürlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Einheiten mit Landwirtschaft, Landschaftspflege und einer unserer Bergregion entsprechenden Wirtschaft eine neue Bedeutung zu geben.

Unser Ziel ist, ökologische Produkte der alpinen Landwirtschaft zu fördern und so die lokalen Kompetenzen und Fertigkeiten zu erhalten.

Den Landwirten werden dadurch trotz der höheren Produktionskosten neue Markt-

möglichkeiten erschlossen, sie werden Motivation für neue Aktivitäten finden, direkte Kontakte mit den Konsumenten aufbauen können, und es wird ihnen die Gelegenheit geboten, sich von einseitigen Interdependenzen zu lösen.

Die Konsumenten, die regionale Gastronomie und der Handel werden größere Gewinne erzielen, werden die Produzenten und die Ursprünge der Produkte kennen lernen und in ein neues Handelssystem eingebunden.



Außerdem wird ihnen die Gelegenheit geboten, Produkte aus kontrollierter Herstellung und mit ausgewiesenem Herkunftsort zu kaufen. Für die heimische Bevölkerung ist dies eine offizielle Anerkennung der “Naturqualität” ihrer Heimat, und Touristen werden gefühlsmäßig und kulturell eine ganz besondere Beziehung zum Urlaubsgebiet aufbauen.



Kulturzentrum Grand Hotel Toblach

Dolomitenstr. 31, 39034 Toblach - Dobbiaco

Tel. 0474 9761 51 Fax 0474 9761 52

hj.viertler@grandhotel-toblach.com

TRADITION IN OSTTIROL

Die Landwirtschaft in Osttirol hat eine jahrhundertalte Geschichte mit fest verwurzelten Traditionen. Ihre Markenprodukte zeichnen sich durch höchste Qualität aus und sind sehr gefragt. Ein Beispiel dafür ist der Pregler, ein Osttiroler Schnaps, der mehrmals prämiert wurde und heute durch ein registriertes Markenzeichen geschützt ist. Oder die aus Schafwolle und Schafmilch gewonnenen Produkte *Villgrater*



Natur aus dem Villgratental, die mittlerweile auch über die Tiroler Grenzen hinaus sehr bekannt und gefragt sind.

Das hier von uns entwickelte Projekt hat sich die Förderung des Fremdenverkehrs zum Ziel gesetzt, und zwar dadurch, dass diese hochwertigen Produkte der heimischen Landwirtschaft in das lokale touristische Angebot mit eingebunden werden. Der Tourismusverband **Lienz** konzentriert sich auf das Fremdenverkehrsangebot im **Zusammenhang mit Schnaps** – eine echte regionale Spezialität -



, und der Tourismusverband **Hohes Pustertal** spezialisiert sich auf die lokalen Schafwollprodukte.

Seit 6 Jahren wird in **Lienz** der mittlerweile sehr bekannte Wochenmarkt abgehalten, und dort findet man auch diese Qualitätsprodukte der heimischen Landwirtschaft. Er wurde für die heimische Bevölkerung und die Gäste zu einem beliebten Treffpunkt und zu einer einmaligen Einkaufsgelegenheit.

Im Rahmen des Projekts ist die Schaffung eines gemeinsamen Erkennungszeichens, eines für all die unterschiedlichen Produkte gültigen Designs, geplant. Dieses Label ermöglicht den Touristen,



die heimischen Qualitätswaren auf den ersten Blick zu erkennen, und unterstützt gleichzeitig auch das Handlungspotential der Unternehmen selbst. Außerdem stehen eine Reihe von offiziellen Veranstaltungen (Messen, Volksfeste, etc.) auf dem Programm, an denen sowohl

die Organisatoren, als auch die Produzenten teilnehmen werden. Durch die wertvolle Mitarbeit des Vereins zur Förderung des Stadtmarktes Lienz erhalten die landwirtschaftlichen Betriebe so auch die Möglichkeit, ihren Markt zu erweitern.



Tourismusverband Lienzer Dolomiten

Europastr. 1 A-9900 Lienz,
Tel. +43 (0)4842 65265 Fax + 43 (0)4842 652652
tvblizen@aon.at

Tourismusverband Hochpustertal

A-9920 Sillian 86
Tel. +43 (0)4842 6666-0 Fax + 43 (0)4842 6666-15
info@hochpustertal.com

Verein zur Förderung des Stadtmarktes Lienz

Hauptplatz, 7 - 9900 Lienz
Tel. +43 (0)4842 600-204 Fax + 43 (0)4842 600-216
m.rojko@stadt-lienz.at

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|--|-------|----|
| Präsentation | seite | 2 |
| Ein Pfarrer und die Käsestrasse | « | 5 |
| Der sanfte Geschmack der Dolomiten | « | 7 |
| Passage nach Nordost | « | 9 |
| Eine “typische” Geschichte | « | 11 |
| Traditioneller Käse | « | 15 |
| MONTASIO DOP | « | 18 |
| CASEL BELLUNESE | « | 20 |
| MALGA BELLUNESE | « | 22 |
| MORLACCO DEL GRAPPA | « | 24 |
| PIAVE | « | 26 |
| BASTARDO DEL GRAPPA | « | 28 |
| BUSCHE | « | 30 |
| CESIO | « | 32 |
| CONTRIN | « | 34 |
| DOLOMITI | « | 36 |
| FODOM | « | 38 |
| LATTERIA DI SAPPADA | « | 40 |
| NEVEGAL | « | 42 |
| RENAZ | « | 44 |
| SCHIZ | « | 46 |
| TOSELLA | « | 48 |
| ZIGHER | « | 50 |
| ZUMELLE | « | 52 |
| Andere spezielle Milchprodukte aus der Provinz Belluno | « | 54 |
| Biokäse | « | 58 |
| Slow Food - Sorten | « | 60 |
| Einer für alle: der Schiz | « | 61 |
| Hier unsere Rezeptvorschläge | « | 62 |
| Probieren, Schneiden, Aufbewahren | « | 64 |
| Kleines wörterbuch | « | 67 |
| Partner | « | 68 |